



Québec, le 9 août 2024



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2024-07-31-002

V/Réf : 9036-36822

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 30 juillet dernier, concernant le dossier cité en objet.

À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », détenues par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Dans les documents qui vous sont transmis, je vous informe que certains renseignements ont été caviardés en application des articles 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès. En effet, ces dispositions ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

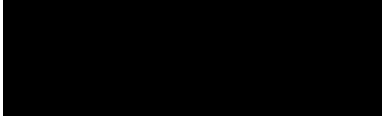
De plus, nous refusons l'accès à des documents en application de l'article 28 de la Loi sur l'accès, qui oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et détecter les infractions aux lois. Suivant cette disposition, nous ne pouvons vous confirmer l'existence de renseignements visés par votre demande puisque cette seule confirmation ou non risquerait d'entraîner l'une des conséquences prévues par cette disposition.

Enfin, conformément aux articles 51 et 135 de la Loi sur l'accès, nous vous informons que vous pouvez demander la révision de cette décision auprès de la Commission d'accès à l'information dans les trente (30) jours de cette décision. Vous trouverez ci-joint les dispositions de la Loi sur l'accès mentionnées dans la présente.

...2

Pour toute information, vous me pouvez contacter par courrier électronique à accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

Veuillez recevoir, Madame, l'expression de nos sentiments les meilleurs.



Edith Couture
Substitut à la Responsable de la Loi sur l'accès

**Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des
renseignements personnels**
(Chapitre A-2.1)

Article 28

Un organisme public doit refuser de confirmer l'existence ou de donner communication d'un renseignement contenu dans un document qu'il détient dans l'exercice d'une fonction, prévue par la loi, de prévention, de détection ou de répression du crime ou des infractions aux lois ou dans l'exercice d'une collaboration, à cette fin, avec une personne ou un organisme chargé d'une telle fonction, lorsque sa divulgation serait susceptible:

1° d'entraver le déroulement d'une procédure devant une personne ou un organisme exerçant des fonctions juridictionnelles;

2° d'entraver une enquête à venir, en cours ou sujette à réouverture;

3° de révéler une méthode d'enquête, une source confidentielle d'information, un programme ou un plan d'action destiné à prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois;

4° de mettre en péril la sécurité d'une personne;

5° de causer un préjudice à une personne qui est l'auteur du renseignement ou qui en est l'objet;

6° de révéler les composantes d'un système de communication destiné à l'usage d'une personne chargée d'assurer l'observation de la loi;

7° de révéler un renseignement transmis à titre confidentiel par un corps de police ayant compétence hors du Québec;

8° de favoriser l'évasion d'un détenu; ou

9° de porter atteinte au droit d'une personne à une audition impartiale de sa cause.

Il en est de même pour un organisme public, que le gouvernement peut désigner par règlement conformément aux normes qui y sont prévues, à l'égard d'un renseignement que cet organisme a obtenu par son service de sécurité interne, dans le cadre d'une enquête faite par ce service et ayant pour objet de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, susceptibles d'être commis ou commis au sein de l'organisme par ses membres, ceux de son conseil d'administration ou de son personnel ou par ceux de ses agents ou mandataires, lorsque sa divulgation serait susceptible d'avoir l'un des effets mentionnés aux paragraphes 1° à 9° du premier alinéa.

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

1° la personne concernée par ces renseignements consent à leur divulgation; si cette personne est mineure, le consentement peut également être donné par le titulaire de l'autorité parentale;

2° ils portent sur un renseignement obtenu par un organisme public dans l'exercice d'une fonction juridictionnelle; ils demeurent cependant confidentiels si l'organisme les a obtenus

alors qu'il siègeait à huis-clos ou s'ils sont visés par une ordonnance de non-divulgence, de non-publication ou de non-diffusion.

Article 54

Dans un document, sont personnels les renseignements qui concernent une personne physique et permettent de l'identifier.

Article 59

Un organisme public ne peut communiquer un renseignement personnel sans le consentement de la personne concernée.

Toutefois, il peut communiquer un tel renseignement sans le consentement de cette personne, dans les cas et aux strictes conditions qui suivent:

1° au procureur de cet organisme si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi que cet organisme est chargé d'appliquer, ou au Directeur des poursuites criminelles et pénales si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi applicable au Québec;

2° au procureur de cet organisme, ou au procureur général lorsqu'il agit comme procureur de cet organisme, si le renseignement est nécessaire aux fins d'une procédure judiciaire autre qu'une procédure visée dans le paragraphe 1°;

3° à un organisme qui, en vertu de la loi, est chargé de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi applicable au Québec;

4° à une personne à qui cette communication doit être faite en raison d'une situation d'urgence mettant en danger la vie, la santé ou la sécurité de la personne concernée;

5° à une personne qui est autorisée par la Commission d'accès à l'information, conformément à l'article 125, à utiliser ce renseignement à des fins d'étude, de recherche ou de statistique;

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

8° à une personne ou à un organisme, conformément aux articles 61, 66, 67, 67.1, 67.2, 68 et 68.1;

9° à une personne impliquée dans un événement ayant fait l'objet d'un rapport par un corps de police ou par une personne ou un organisme agissant en application d'une loi qui exige un rapport de même nature, lorsqu'il s'agit d'un renseignement sur l'identité de toute autre personne qui a été impliquée dans cet événement, sauf s'il s'agit d'un témoin, d'un dénonciateur ou d'une personne dont la santé ou la sécurité serait susceptible d'être mise en péril par la communication d'un tel renseignement.

Article 51

Lorsque la demande est écrite, le responsable rend sa décision par écrit et en transmet copie au requérant et, le cas échéant, au tiers qui a présenté des observations conformément à l'article 49.

La décision doit être accompagnée du texte de la disposition sur laquelle le refus s'appuie, le cas échéant, et d'un avis les informant du recours en révision prévu par la section III du chapitre IV et indiquant notamment le délai pendant lequel il peut être exercé.

Article 135

Une personne dont la demande écrite a été refusée en tout ou en partie par le responsable de l'accès aux documents ou de la protection des renseignements personnels peut demander à la Commission de réviser cette décision.

Une personne qui a fait une demande en vertu de la présente loi peut demander à la Commission de réviser toute décision du responsable sur le délai de traitement de la demande, sur le mode d'accès à un document ou à un renseignement, sur l'application de l'article 9 ou sur les frais exigibles.

Ces demandes doivent être faites dans les trente jours qui suivent la date de la décision ou de l'expiration du délai accordé par la présente loi au responsable pour répondre à une demande. La Commission peut toutefois, pour un motif raisonnable, relever le requérant du défaut de respecter ce délai.



Date: 2022-03-24

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 3422643

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: GESTION NICOLE BOUGIE INC.

Établissement: CASSE-CROUTE DU BINGO DES GALERIES LAVAL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Numéro de dossier: 400582 - 2

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyen-faible**

Charge de risque actuelle: **Faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / Absence de contrôle du couple temps/température à l'aide d'un thermomètre à tige (calibré).
2	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence de nettoyage et d'assainissement non respectée / Surface, équipement ou ustensile en contact avec des aliments potentiellement dangereux à la température ambiante non nettoyé et non assaini toutes les quatre heures / Le nettoyage et assainissement des surfaces de travail et des ustensiles (couteaux) n'est pas effectué aux 4 heures maximum.
3	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C), en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Température inadéquate / 48°C

REMARQUES

Porter une attention particulière aux équipements suivant à nettoyer : Four et tiroirs de rangement.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ÉLIZA OPAZO

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5414

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Eliza.Opazo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-03-24

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3422643 a été remis à

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2018-03-06

Heure d'arrivée: 14:51

Numéro du rapport d'inspection: 2971629

Exploitant: GESTION NICOLE BOUGIE INC.

Établissement: CASSE-CROUTE DU BINGO DES GALERIES LAVAL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 400582 - 2

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyen-faible**

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / surface là où se forme la glace se désagrége / Retrait de l'équipement

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Un hyperlien sera bientôt disponible afin de vous aider dans votre démarche.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: SERGE JOBIN

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5412

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : serge.jobin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-03-06

Signature :

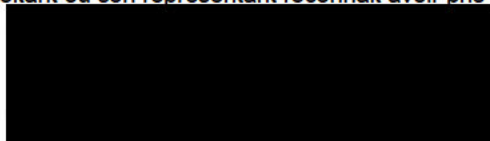


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2971629 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :





Date: 2017-05-01

Heure d'arrivée: 15:18

Numéro du rapport d'inspection: 2745016

Exploitant: GESTION NICOLE BOUGIE INC.

Établissement: CASSE-CROUTE DU BINGO DES GALERIES LAVAL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite suivi-autre (14)

Numéro de dossier: 400582 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / L'étape de l'assainissement de la vaisselle et des équipements n'est pas effectuée
2	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence d'assainissement non respectée / L'étape d'assainissement pour les surfaces alimentaires n'est fait qu'une fois par jour, en fin de journée, plutôt qu'à tous les jours
3	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / Présence de mouches à fruits dans l'aire de préparation et d'entreposage des aliments
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Accumulation de résidus alimentaires et de saleté sur le plancher au contour des équipements alimentaires sous les étagères et dans les recoins du plancher

REMARQUES

Visite de suivi de la visite numéro 2866235 effectuée le 02-02-2017

La compagnie d'extermination a fait installer des pièges pour les rongeurs et les mouches à fruits.

Voir à fournir les deux résultats des recommandations des dernières qui ont suivi la visite du 02-02-2017

Voir à effectuer un nettoyage en profondeur des planchers dans les aires d'entreposage et de préparation des aliments et voir à fournir l'échéancier des réalisations

Les autres points cités au rapport ont été corrigés

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MONIQUE GIASSON

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5416

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : monique.giasson@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-05-01

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2745016 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :





Date: 2017-02-02

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 2866235

Exploitant: GESTION NICOLE BOUGIE INC.

Établissement: CASSE-CROUTE DU BINGO DES GALERIES LAVAL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 400582 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Entreposer et maintenir à l'abri de toute source de contamination le matériel, l'équipement ou l'emballage qui entre en contact avec des aliments.	Entreposage inadéquat / Un contenant, remplie de pommes de terres à frire, est déposé sur une poubelle.
2	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Entreposage inadéquat / La pognée de la pelle à glace est en contact direct avec les glaçons (section service).
3	Utiliser des produits qui sont appropriés à l'industrie alimentaire.	Produit d'assainissement inadéquat / Utilisation d'un produit de grade non alimentaire.
4	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Outils/appareils de nettoyage inadéquats / Utilisation de tampons métalliques.
5	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence d'assainissement inadéquate / L'assainissement des surfaces de travail est fait en fin de journée seulement, plutôt qu'à tous les 4 hres (minimum).
6	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Appareil à glace et contenant pour égoutter vaisselle propre.
7	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / Utilisation de planches à découper fissurées et tachées.

8	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	État ou nature inadéquat / Accumulation de givre dans les congélateurs.
9	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Accumulation de résidus alimentaires et saleté sur les planchers, sous les équipements de la cuisine et de l'entrepôt.

REMARQUES

Visite de plainte concernant la présence de rongeurs: Plainte non fondée:

Note:

L'exploitant a un contrat avec Atelier d'extermination St-Martin, 1235 rue de l'Harmonie, Laval, H7A 4E5, 514-951-4409.

Il vient une fois par mois mais n'ont pas installé de piège pour insectes ni pour rongeurs.

Des recommandations ont été transmises à cet effet.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CAROLYN CUILLERIER

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5411

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : carolyn.cuillierier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-02-02

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2866235 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :





Date: 2016-10-27

Heure d'arrivée: 13:13

Numéro du rapport d'inspection: 2839605

Exploitant: GESTION NICOLE BOUGIE INC.

Établissement: CASSE-CROUTE DU BINGO DES GALERIES LAVAL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite suivi de maîtrise (02)

Numéro de dossier: 400582 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Suivi rapport inspection no 2716242 et avis de non conformité no 1152024 daté du 25 août 2016.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: SERGE JOBIN

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5412

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : serge.jobin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-10-27

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2839605 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature : [REDACTED]



Date: 2016-08-25

Heure d'arrivée: 15:08

Numéro du rapport d'inspection: 2716242

Exploitant: GESTION NICOLE BOUGIE INC.

Établissement: CASSE-CROUTE DU BINGO DES GALERIES LAVAL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 400582 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent**, un **risque supérieur pour la santé** des consommateurs. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.**

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Se laver les mains après avoir fumé, mangé, bu, s'être rendu aux toilettes ou à une zone contaminée et après s'être mouché.	Fréquence de lavage des mains inadéquate / absence de lavage des mains après avoir fait usage de tabac. Absence de lavage des mains après aurotour de la pause. Absence de lavage des mains après s'être mouché. / Lavage des mains effectué
2	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Non disponibilité du matériel requis / distributeur de savon à main vide.

REMARQUES

La présente visite d'inspection fait suite à une plainte d'un consommateur à l'effet que le personnel de Bingo Galerie Laval n'applique pas les bonnes pratiques alimentaires.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1152024

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.3	250
2.2.3. Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon	

liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits.

Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac.

Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent:

- 1° porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux;
 - 2° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;
 - 3° porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail;
 - 4° (paragraphe abrogé);
 - 5° ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux;
 - 6° s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.
- R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.3; D. 1573-91, a. 22; D. 741-2008, a. 10.

Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: SERGE JOBIN

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5412

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : serge.jobin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-08-25

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2716242 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2015-08-24

Heure d'arrivée: 11:24

Numéro du rapport d'inspection: 2565794

Exploitant: GESTION NICOLE BOUGIE INC.

Établissement: CASSE-CROUTE DU BINGO DES GALERIES LAVAL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 400582 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite d'inspection suite à l'effet que les employés de Bingo des galeries Laval ne se lavent pas les mains lorsque requis ; ne portent pas de filet à cheveux , que la qualité de la nourriture est non satisfaisant.

Constatations : Employé attiré à la caisse porte boucles d'oreilles et piercing. À noter que cet employé circule dans la cuisine et à l'occasion effectue des activités de préparation d'aliments.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Les viandes hachées doivent être bien cuites, en tout temps. La température interne recommandée doit atteindre 74°C pour les volailles (poulet, dinde, faisan, pintade, caille, oie, canard) et 70°C pour les autres espèces.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: SERGE JOBIN

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5412

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : serge.jobin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-08-24

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2565794 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[REDACTED]



Date: 2015-03-02

Heure d'arrivée: 14:45

Numéro du rapport d'inspection: 2679015

Exploitant: GESTION NICOLE BOUGIE INC.

Établissement: CASSE-CROUTE DU BINGO DES GALERIES LAVAL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 400582 - 2

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Outils/appareils de nettoyage inadéquats / Utilisation d'un tampon métallique
2	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode d'assainissement inadéquate / Concentration du produit non respectée
3	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / vieilles étiquettes, embout machine à slush, intérieur du four
4	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C), en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Température inadéquate / 48°C

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Les viandes hachées doivent être bien cuites, en tout temps. La température interne recommandée doit atteindre 74°C pour les volailles (poulet, dinde, faisan, pintade, caille, oie, canard) et 70°C pour les autres espèces.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ÉLIZA OPAZO

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5414

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Eliza.Opazo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-03-02

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2679015 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :





Date: 2011-11-28

Heure d'arrivée: 11:25

Numéro du rapport d'inspection: 2332463

Exploitant: GESTION NICOLE BOUGIE INC.

Établissement: CASSE-CROUTE DU BINGO DES GALERIES LAVAL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Numéro de dossier: 400582 - 2

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Fournir à la clientèle les informations requises concernant l'origine, la nature, la quantité, l'état, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit. Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	Indication absente ou incomplète / Composition / absence de listes d'ingrédients sur les aliments libre-service
2	Conserver les aliments dans des emballages bien fermés.	Aliment non protégé / Présence de muffins non-couverts à la disposition du public
3	Assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments ou avec d'autres matériels aussi souvent que cela est nécessaire afin de prévenir la contamination. Respecter les normes établies par la DGSAIA et se conformer à la réglementation pour ce qui est de la fréquence de ces activités d'assainissement.	Fréquence d'assainissement inadéquate
4	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Unité de conservation froide hors norme / Réfrigérateur / 6 °C

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: VIRGINIE MARZELLA

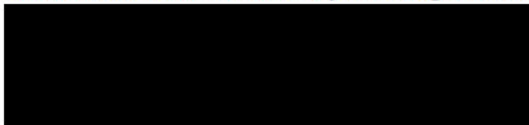
Adresse: 705, CHEMIN DU TRAIT CARRE, RC 04, LAVAL, H7N1B3, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 222

Télécopieur: 450 972-3019

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2332463 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[REDACTED]



Date: 2011-01-14

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 2229015

Exploitant: GESTION NICOLE BOUGIE INC.

Établissement: CASSE-CROUTE DU BINGO ST-VINCENT-DE-PAUL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Numéro de dossier: 400582 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite de suivi concernant la semi-cuisson de doigts de poulet
On ne sert plus de doigts de poulet donc situation conforme

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: VIRGINIE MARZELLA

Adresse: 705, CHEMIN DU TRAIT CARRE, RC 04, LAVAL, H7N1B3, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020

Télécopieur: 450 972-3019

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2229015 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature : [REDACTED]



Date: 2010-09-20

Heure d'arrivée: 15:15

Numéro du rapport d'inspection: 2345020

Exploitant: GESTION NICOLE BOUGIE INC.

Établissement: CASSE-CROUTE DU BINGO ST-VINCENT-DE-PAUL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Numéro de dossier: 400582 - 2

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent**, un **risque supérieur pour la santé** des consommateurs. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.**

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	S'assurer d'une cuisson sécuritaire des aliments par l'atteinte des couples temps-température appropriés définis par le CQIASA.	Méthode de cuisson inadéquate / On fait de la semi- cuisson de doigts de poulet / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2	Fournir à la clientèle les informations requises concernant l'origine, la nature, la quantité, l'état, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit. Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	Indication absente ou incomplète / absence de liste d'ingrédients sur les pâtisseries en vente libre
3	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C. (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat
4	Assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments ou avec d'autres matériels aussi souvent que cela est nécessaire afin de prévenir la contamination. Respecter les normes établies par le CQIASA et se conformer à la réglementation pour ce qui est de la fréquence de ces activités d'assainissement.	absence d'assainissement

5	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / planche de travail fissurée
6	Suivre les normes vestimentaires qui ont trait au personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement, à savoir : porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux; porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe; porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail; ne porter aucun vernis à ongle, ni bague, ni montre, boucles d'oreilles ou autres bijoux.	Port de bijoux ou de vernis à ongles

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: VIRGINIE MARZELLA

Adresse: 705, CHEMIN DU TRAIT CARRE, RC 04, LAVAL, H7N1B3, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020

Télécopieur: 450 972-3019

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2345020 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[REDACTED]



Date: 2010-02-26

Heure d'arrivée: 14:05

Numéro du rapport d'inspection: 2170078

Exploitant: GESTION NICOLE BOUGIE INC.

Établissement: CASSE-CROUTE DU BINGO ST-VINCENT-DE-PAUL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Numéro de dossier: 400582 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Les résultats analytiques vous seront postés Si tout est conforme ou lors d'une prochaine visite s'il y a quoi que ce soit ne respectant pas la réglementation.

PRÉLÈVEMENT No 734030

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.

Mode de prélèvement :

- Prélèvement aseptique

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	OEUFs CUIITS / Wholesome Chef Grade						
	3 unités	inconnue	0039H			25/03/10	86325
2	OEUFs CUIITS / mélange avec mayonnaise et persil déshydraté						
	200g	1Kg			2010-02-25		86325

Condition d'expédition

Date: 2010-02-26 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Expedibus

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: STEPHANIE PICARD LAROCQUE

Adresse: 705, CHEMIN DU TRAIT-CARRE, RC 04, LAVAL, H7N1B3, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020

Télécopieur: 450 972-3019

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.

Signature :

A black rectangular box redacting the signature of the inspector.

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2170078 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[REDACTED]



Date: 2010-02-09

Heure d'arrivée: 14:30

Numéro du rapport d'inspection: 2029048

Exploitant: GESTION NICOLE BOUGIE INC.

Établissement: CASSE-CROUTE DU BINGO ST-VINCENT-DE-PAUL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Numéro de dossier: 400582 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Remise du rapport no 2029028 effectué le 6 février 2010 au responsable M. Michel Raymond
--

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MONIQUE GIASSON

Adresse: 705, CHEMIN DU TRAIT-CARRE, RC 04, LAVAL, H7N1B3, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020

Télécopieur: 450 972-3019

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.
--

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2029048 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[REDACTED]



Date: 2010-02-06

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 2029028

Exploitant: GESTION NICOLE BOUGIE INC.

Établissement: CASSE-CROUTE DU BINGO ST-VINCENT-DE-PAUL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Numéro de dossier: 400582 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent**, un **risque supérieur pour la santé** des consommateurs. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires** pour vous assurer que les **règles décrites ci-dessous sont respectées**.

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Éliminer tout aliment altéré et devenu impropre à la consommation humaine.	Aliment altéré / Plats cuisinés / Aliment composé / Arrêt de l'électricité le 5 février à 19hrs retour de l'électricité le matin du 6 février vers 2hrs a.m. dû à un incendie Établissement non touché par la suie ou la fumée. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant

REMARQUES

Arrêt de l'électricité de 19hrs le 5 février 2010 jusqu'à 2hrs a.m. le 6 février 2010 suite à un incendie survenu dans le centre commercial. L'établissement n'a pas été touché par la suie et la fumée L'établissement est en opération au moment de ma visite. Arrêt des opérations pour évaluer la situation .Présence de trois réfrigérateurs dont une table froide et quatre congélateurs dont un pour les barres glacées au lait. Suite à l'inspection ,évaluation et rédaction des pertes par la responsable Mmme Joceline Bernard suivi d'une destruction volontaire des produits en ma présence.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MONIQUE GIASSON

Adresse: 705, CHEMIN DU TRAIT-CARRE, RC 04, LAVAL, H7N1B3, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020

Télécopieur: 450 972-3019

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2029028 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[REDACTED]



Date: 2017-02-02

Heure d'arrivée: 11:15

Numéro du rapport d'inspection: 2679748

Exploitant: GESTION NICOLE BOUGIE INC.

Établissement: BAR KINZO GALERIES LAVAL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER LOCAL #37, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 400582 - 3

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / machine à glace
2	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / Plaques de cuisson abimées (perforées)
3	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C) , en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Température inadéquate / L'eau chaude est à 46°C

REMARQUES

Visite de vérification concernant la problématique de vermine dans le centre d'achat.
Aucun excrément de rongeurs n'a été remarqué lors de l'inspection. L'établissement est inspecté par une compagnie d'extermination.

L'inspection a été réalisée en compagnie de Mme Éliza Opazo, inspectrice.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.
Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: BRUNELLE BAZONGUELA

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5407

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Brunelle.Bazonguela@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-02-02

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2679748 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :





Date: 2013-02-27

Heure d'arrivée: 15:30

Numéro du rapport d'inspection: 2471895

Exploitant: GESTION NICOLE BOUGIE INC.

Établissement: BAR KINZO GALERIES LAVAL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER LOCAL #37, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 400582 - 3

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Entreposage inadéquat / Poignée de la pelle à glace entreposée en contact direct avec les glaçons.
2	Assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	Méthode d'assainissement inadéquate / Absence d'assainissement. Recette suggérée: 5 ml d'eau de javel/1 litre d'eau, aux D'heures minimum I après avoir nettoyer au prélab.
3	Suivre les normes vestimentaires qui ont trait au personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement, à savoir : porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux; porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe; porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail; ne porter aucun vernis à ongle, ni bague, ni montre, boucles d'oreilles ou autres bijoux.	Absence de couvre-chef Port de bijoux ou de vernis à ongles Vêtements de travail non exclusif
4	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C) , en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Température inadéquate / Eau chaude à 43°C

REMARQUES

Autres exigences réglementaires:

Veillez conserver, sur place, un registre des noms de tous les employés ayant suivi la formation obligatoire d'hygiène et salubrité, approuvé par le MAPAQ, incluant leur numéro d'attestation et type de cours suivi.

Veillez également me faire parvenir, dès que possible, le numéro d'attestation d'au moins un des gestionnaires.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CAROLYN CUILLERIER

Adresse: 705, CHEMIN DU TRAIT CARRE, RC 04, LAVAL, H7N1B3, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5411

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : carolyn.cuillierier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2013-02-27

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2471895 a été remis à

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2021-03-23

Heure d'arrivée: 11:30

Numéro du rapport d'inspection: 3313703

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: GROUPE MITO INC.

Établissement: MITO SUSHI

Bannière: MITO SUSHI

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1535 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Numéro de dossier: 1588750 - 174

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyen-faible**

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Absence de nettoyage avant l'assainissement pour les tables de travail.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ALEXIS MEURS

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Alexis.Meurs@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-03-23

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3313703 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :





Date: 2016-11-04

Heure d'arrivée: 14:14

Numéro du rapport d'inspection: 2819451

Exploitant: 9138-1616 QUEBEC INC.

Établissement: MITO SUSHI

Bannière: MITO SUSHI

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1535 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1588750 - 174

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ÉLIZA OPAZO

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5414

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Eliza.Opazo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-11-04

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2819451 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[REDACTED]



Date: 2013-05-23

Heure d'arrivée: 14:15

Numéro du rapport d'inspection: 2493467

Exploitant: 9138-1616 QUEBEC INC.

Établissement: MITO SUSHI

Bannière: MITO SUSHI

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1535 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1588750 - 174

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C. (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / Contenants d'aliments couverts lors du refroidissement
2	Assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	Méthode d'assainissement inadéquate / application d'assainisseur immédiatement après le nettoyage sans effectuer le rinçage
3	Se laver les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude (43 oC ou plus) et avec du savon liquide ou du savon en poudre et s'assécher les mains à l'aide de serviettes de papier jetables.	Lavage des mains inadéquat / le cuisinier s'essuie les mains sur son tablier.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: BRUNELLE BAZONGUELA

Adresse: 705, CHEMIN DU TRAIT CARRE, RC 04, LAVAL, H7N1B3, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5407

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Brunelle.Bazonguela@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2013-05-23

Signature :

[REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2493467 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[REDACTED]



Date: 2017-05-12

Heure d'arrivée: 11:45

Numéro du rapport d'inspection: 2738780

Exploitant: 9155-7660 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE DES MAGI-PRIX, LE CORBUSIER

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, 147, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite suivi de maîtrise (02)

Numéro de dossier: 2104305 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite concernant la présence d'excréments de rongeurs lors de la dernière visite.

=====
La situation est maintenant jugée conforme.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: STÉPHANIE LAROCQUE PICARD

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5419

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Stephanie.Larocque@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-05-12

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2738780 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[REDACTED]



Date: 2017-03-15

Heure d'arrivée: 11:30

Numéro du rapport d'inspection: 2730372

Exploitant: 9155-7660 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE DES MAGI-PRIX, LE CORBUSIER

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, 147, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite suivi de maîtrise (02)

Numéro de dossier: 2104305 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent**, un **risque supérieur pour la santé** des consommateurs. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées**.

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Présence d'aliments endommagés par les rongeurs (épices) et d'excréments sur les boîtes d'aliments (de chocolat, etc.) / aliment entamé jeté et / Nettoyage de toutes les surfaces commencé Présence d'excréments / Présence d'excréments et de taches d'urine sur les tablettes d'entreposage nourriture et sur le plancher en dessous de tablettes d'entreposage nourriture / Nettoyage de toutes les surfaces commencé

REMARQUES

Visite de suivi concernant la présence d'excréments de rongeurs constatée lors de la visite du 2017-02-02 (voir le rapport d'inspection no 2719104)

Étant donné qu'il y a toujours la présence d'excréments dans l'établissement, un constat d'infraction, no. 100400506 0517201, est remis à l'exploitant.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NICOLETA POPESCU

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5415

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Nicoleta.Popescu@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-03-15

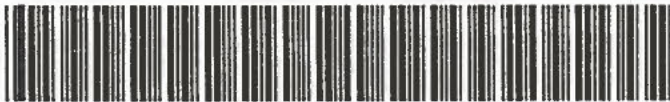
Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2730372 a été remis à

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



N°. de client 50001		Constat d'infraction 100400 5060517201	
District judiciaire LAVAL			
Numéro de dossier du Greffe			
Poursuivant Directeur des poursuites criminelles et pénales 1200, route de l'Église, 6 ^e étage Québec (Québec) G1V 4X1			
A	1-M. 2-Mme 3-Personne morale 3	Nom 9155-7660 Québec inc	
		Prénom(s)	
	Adresse 1545, BOUL LE CORBOUSEUR, 147		App.
	Localité LAVAL, QC,		
	Province / État QC	Code postal H7S 2K6	☐ Mineur ☐ Date de naissance (AAAA-MM-JJ)
	☒ Permis MAPAQ n° 2404305-0001 ☒ N° d'entreprise du Québec 1162978325 ☐ Autre permis n°		

B	Titre de la loi : Loi sur les produits alimentaires			
	N° loi principale P-29	Art loi principale 40	N° loi/rég. app. 1 r1.	Article app. 1 2.1.2 al 1
	N° loi/rég. app. 2	Art app. 2	Codification 102	
	Description de l'infraction A exploité un lieu visé à l'article 2.1.1, qui n'était pas exempt de toute espèce d'animaux y compris les rongeurs et les insectes ou leurs excréments			
	Date de l'infraction (AAAA-MM-JJ) 2017-03-15		Heure (HH:MM) 12:00	

C	Endroit VILLAGE DES MAGI-PRIX				
	Lieu 1545, BOUL. LE CORBOUSEUR, 147 LAVAL, QC, H7S 2K6				
D	\$	Peine minimale	Frais	Contribution	Montant réclamé
		PEINE	250	\$ + 71	\$ + 40

E	ATTESTATION		SIGNIFICATION	
	Je, soussigné, atteste avoir personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C et j'ai des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B a été commise.		J'ai remis ☒ lors de la perpétration de l'infraction ☐ après la perpétration de l'infraction un double du constat ☐ au défendeur ☒ autrement à (nom et titre / fonction) responsable	
	Nom (Lettres moulées) NICOLETA POPESCU		Nom (Lettres moulées) ☒ Même que attestation	
	Personne autorisée Numéro [redacted] Région 1-11-1	Personne autorisée Numéro [redacted] Région		
	Personne chargée de l'application de la loi Qualité INSPECTRICE	Personne chargée de l'application de la loi Qualité		
	☐ Je n'ai pas remis le double du constat ☒ J'ai constaté les faits et signifié le double du constat (une seule signature) [redacted]		Heure (HH:MM) 16:45 Date de signification (AAAA-MM-JJ) 2017-03-15	
Signature [redacted]		Signature		

Numéro d'exploitant
2104305-0001

Numéro de dossier
- - - - -

F FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ☒; des clients sont présents ☒; on entrepose ☒;
on sert ☐; on offre en vente ☒; on vend ☒; on fournit ☐; on prépare ☐;
on conditionne ☐; on transforme ☐; on manipule des produits ☐ tels que :
biscuits, chocolat, épices, produits végétaux,
divers aliments

destinés à la consommation humaine ☒, destinés aux animaux ☐.

Lors de la visite d'inspection, j'ai constaté la présence :

- d'aliments grugés (épices)
- d'excréments sur les boîtes de chocolat (environ 30 boîtes)
- d'excréments et de taches d'urine sur les étagères d'entreposage aliments

G - d'excréments et de taches d'urine sur le plancher, en dessous des étagères d'entreposage aliments.

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en : ☒ F ☒ G		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en : ☐ F ☐ G	
Qualité Personne chargée de l'application de la loi Nom et prénom (lettres moulées)		Qualité Personne chargée de l'application de la loi Nom et prénom (lettres moulées)	
Matricule [REDACTED]	Date (AAAA-MM-JJ) 20171031	Matricule [REDACTED]	Date (AAAA-MM-JJ) [REDACTED]
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	



Date: 2017-02-06

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 2719108

Exploitant: 9155-7660 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE DES MAGI-PRIX, LE CORBUSIER

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, 147, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 2104305 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite suite à une plainte concernant des produits expirés en vente libre-service (jus d'orange, épices)

Constatations;

Quelques jus sont bel et bien expirés, mais les autres produits sont conformes. L'exploitant a été jugé en maîtrise de la rotation des stocks lors de la présente évaluation.

Durant la fin de semaine, il y a eu de nouvelles traces de rongeurs. Des aliments ont été grugés et des excréments retrouvés. Les mesures correctives ont déjà été appliquées avant mon arrivée (aliments jetés et nettoyage fait). Une compagnie d'extermination professionnelle a été appelée et je vous recommande de tout bien surélever à l'arrière dans l'entrepôt pour nettoyer de fond en comble pour faciliter les interventions de cet exterminateur et déceler toute nouvelle trace d'activité.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: STÉPHANIE LAROCQUE PICARD

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5419

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Stephanie.Larocque@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-02-06

Signature :

[Redacted Signature]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2719108 a été remis à [Redacted]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[Redacted Signature]



Date: 2017-02-02

Heure d'arrivée: 11:30

Numéro du rapport d'inspection: 2719104

Exploitant: 9155-7660 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE DES MAGI-PRIX, LE CORBUSIER

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, 147, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite suivi-autre (14)

Numéro de dossier: 2104305 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent**, un **risque supérieur pour la santé** des consommateurs. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.**

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ		
No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Éliminer tout aliment dont l'innocuité (sécurité de l'aliment) n'est pas assurée.	Aliment contaminé / grugés par des rongeurs et souillés par leurs excréments (épices, noix, graines de tournesol, batonnets de sésame, nourriture pour animaux) / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / de rongeurs sur les étagères, sur des aliments et même un rongeur mort sous les étagères près d'un piège / Surfaces contaminées qui entrent en contact avec les aliments, nettoyées et assainies

REMARQUES

Visite suite à une plainte concernant la présence de rongeurs dans un autre commerce dans le centre d'achat. La visite a pour but d'évaluer l'étendue de la problématique.

=====

Le rapport d'inspection a été remis à la fin de la journée (16h30) et c'est à ce moment que la vérification du nettoyage demandé a été fait.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1154070

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
---	------------------------

En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.2 al.1	250\$ + Frais
2.1.2. Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments. Malgré le premier alinéa, toute personne qui accède à l'aire de service au public peut être accompagnée d'un chien lui permettant de pallier un handicap. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.2; D. 1573-91, a. 16; D. 725-94, a. 1; D. 477-2010, a. 9.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

PRÉLÈVEMENT No 895166							
Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé. Mode de prélèvement : - Procédure générale de prélèvement des aliments							
No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	EPICES - Paprika / Encore Gourmet						
	55g X 3	?				2019-09-13	
2	EPICES - Poudre de carri / Encore Gourmet						
	62g X 3	?				2019-04-25	
3	EPICES - oregan / NutriVilla						
	20g X 7	?	260916				
Condition d'expédition Date: 2017-02-06 heure : 16:00 Température ambiante Expédié par : Dicom							

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL
Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin. Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: STÉPHANIE LAROCQUE PICARD

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5419

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Stephanie.Larocque@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-02-02

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2719104 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :





Date: 2011-11-21

Heure d'arrivée: 14:50

Numéro du rapport d'inspection: 2414128

Exploitant: 9155-7660 QUEBEC INC.

Établissement: MAGI- PRIX

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER, LOC 147, LAVAL, H7S2K6

Numéro de dossier:

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

PRÉLÈVEMENT No 782410

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	NOIX cajeus entiers rôties / STAR SNACK						
	255 g	n/d	28J03033				64079
2	NOIX variées / STAR SNACK						
	255 g	n/d	28J0313N3				64079
3	NOIX arachides rôties / STAR SNACK						
	255 g	n/d	21F0320N3				64079

Condition d'expédition

Date: 2011-11-21 heure : 16:00

Température ambiante

Expédié par : DICOM

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NEGAR MOFTAKHARI

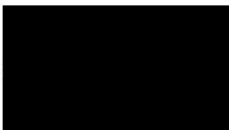
Adresse: 705, CHEMIN DU TRAIT CARRE, RC 04, LAVAL, H7N1B3, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 240

Télécopieur: 450 972-3019

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2414128 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[REDACTED]



Date: 2023-05-29

Heure d'arrivée: 13:50

Numéro du rapport d'inspection: 3550579

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9232-7113 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE SANTE GOURMET

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Numéro de dossier: 2195757 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Entreposage inadéquat / Surcharge de la table froide.
2	Respecter la durée de conservation établie par le fabricant.	Rotation déficiente / Présences de plusieurs aliments dans la cuisine et dans la section d'entreposage avec des dates meilleures avant dépassées (les ingrédients assaisonnement, champlures et autres)
3	Effectuer le lavage des mains avant d'enfiler des gants et chaque fois qu'on remplace ces derniers	Absence de lavage des mains avant de mettre des gants / L'employée change de gants sans se laver les mains.
4	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	Malfunctionnement d'un équipement / Accumulation de glace dans le congélateur blanc.
5	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / Présence de rouille sur les étagères du réfrigérateur(Coca Cola)

6	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Accumulation de gras et poussière sur les grilles de la hotte. Sources de contamination microbiologique / Présence du givre sur l'unité de refroidissement de la chambre froide, éclaboussures et taches de gras sur les murs et entre les équipements (section cuisson) et présence débris d'aliments sur le plancher (cuisine et section de lavage). Sources de contamination chimique / Entreposage des détergents sur la même étagère où sont entreposés les ingrédients secs.
---	---	---

REMARQUES

Autres constatations:

Lors de ma visite, j'ai constaté que votre permis MAPAQ est expiré, veuillez à communiquer avec le service des permis pour faire le renouvellement dès que possible et veuillez me fournir une preuve du paiement pour le permis MAPAQ pour l'année en cours d'ici 7 jours.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MALIKA TALEB

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

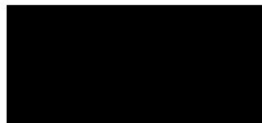
Téléphone: 450 972-3020

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Malika.Taleb@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-05-29

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3550579 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature : [REDACTED]



Date: 2021-03-23

Heure d'arrivée: 15:00

Numéro du rapport d'inspection: 3314009

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9232-7113 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE SANTE GOURMET

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Numéro de dossier: 2195757 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C. (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / Refroidissement effectué dans de grands contenants sans que le couple temps/température ne soit vérifié.
2	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Absence de nettoyage avant l'assainissement pour les tables de travail au courant de la journée.
3	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement porte des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	Vêtements de travail non exclusif
4	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / Bagues & bracelets.

5	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / tels que : l'extérieur du congélateur vertical, les contenants d'épices, les équipements de cuisson en général, les joints d'étanchéités des réfrigérateurs, l'intérieur des comptoirs réfrigérés, les tiroirs réfrigérés, les étagères en général, etc.
6	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / Les planches à découper sont fissurées et tachées et une spatule est endommagée avec particules détachables et la poignée en bois est majoritairement moisie. Conception ou utilisation inadéquate / Utilisation de papier d'aluminium en mauvais état pour recouvrir les équipements de cuisson.
7	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Accumulation de taches de saletés sur les contours de portes, les colonnes et la porte de la chambre froide. Accumulation de débris alimentaires sur le sol en dessous des équipements.

REMARQUES

Veuillez porter une attention particulière aux températures de votre comptoir réfrigéré. Celui-ci donnent des températures interne variant de 6°C à 7°C.

L'inspection a été réalisée conjointement avec ma collègue Alexis Meurs, Inspectrice.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AUDREY PERRON

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Audrey.Perron@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-03-23

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3314009 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2019-05-08

Heure d'arrivée: 14:45

Numéro du rapport d'inspection: 3107433

Exploitant: 9232-7113 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE SANTE GOURMET

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2195757 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Unité de conservation froide hors norme / réfrigérateur de l'air de préparation / 8 °C
2	Entreposer et maintenir à l'abri de toute source de contamination le matériel, l'équipement ou l'emballage qui entre en contact avec des aliments.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Accumulation de givre dans les congélateur Présence de breuvage et boîte à lunch personnel dans l'air de préparation
3	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C. (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / non contrôle du couple temps / température
4	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	Conception ou utilisation inadéquate / Des morceaux de carton fond office de protecteur de tablette dans les congélateurs. État ou nature inadéquat / Planche à découper fissurée et cuillère en plastique endommagée

5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / sac d'ognion en contact avec le plancher Sources de contamination physique / Un escabeau est en contact avec les sacs de contenant d'emballage
---	---	--

REMARQUES

Autres exigences réglementaire:

La température interne des aliments est de 7°C dans la table froide, ainsi que dans le réfrigérateur.

Vous devez conserver en tout temps les aliments à une température interne de 4°C ou moins.

Cette inspection a été effectuée en collaboration avec Mme Nicoleta Popescu inspectrice.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ÉRIC SIMARD

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5423

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Eric.Simard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-05-08

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3107433 a été remis à



L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :





Date: 2018-11-06

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 3047037

Exploitant: 9232-7113 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE SANTE GOURMET

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2195757 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / Présence, à température pièce, d'un contenant de pepperoni en attente sur le comptoir pour une trop longue durée.
2	S'assurer que tout local, aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier avec robinet mélangeur, d'une eau potable, chaude et froide courante, de distributeurs de savon liquide ou de savon en poudre et de serviettes individuelles jetables pour le lavage des mains et le séchage hygiénique des mains.	Absence du matériel requis / Absence de distributeur de savon près des éviers des sections arrières.
3	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Intérieur et extérieur du réfrigérateur sous la table froide, tablettes de rangement de l'aire de préparation arrière, dessous du comptoir (situé au-dessus de ces tablettes) et extérieur des contenants à ingrédients secs.
4	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / Le revêtement des tablettes de l'aire de préparation arrière s'effrite.

5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Le condensateur de la chambre froide gèle et empêche le fonctionnement normale de l'appareil. Sources de contamination microbiologique / L'entrepôt et la plonge sont encombrés de boîtes, d'équipements et autres objets entreposés, pêle-mêle, les uns sur les autres, empêchant un nettoyage adéquat des lieux. Sources de contamination microbiologique / Accumulation de graisse et de résidus alimentaires sur le plancher sous le gril et sous les fours. Sources de contamination microbiologique / Tuiles manquantes au mur situé près de la porte extérieure.
---	---	---

REMARQUES

Autres exigences réglementaires:

Attention: La température ambiante de la chambre froide et des tiroirs réfrigérants, sous le gril, est à 7°C.
Voir à ce qu'elle se maintienne entre 0 et 4°C.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CAROLYN CUILLERIER

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5411

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : carolyn.cuillerier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-11-06

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3047037 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2018-07-26

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 2999729

Exploitant: 9232-7113 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE SANTE GOURMET

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite suivi de maîtrise (02)

Numéro de dossier: 2195757 - 1

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent un risque supérieur pour la santé** des consommateurs et le risque pour la santé et le bien-être des animaux. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.**

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Aliments dans la chambre froide tels que des légumes coupés, pâtes alimentaires cuites, viandes, etc. à / 9 °C / Aliments déplacés.
2	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Unité de conservation froide hors norme / Chambre froide / 9 °C
3	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / De l'eau de javel est mélangée à l'eau savonneuse
4	Se laver les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude (43 °C ou plus) et avec du savon liquide ou du savon en poudre et s'assécher les mains à l'aide de serviettes de papier jetables.	Lavage des mains inadéquat
5	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / Planches fissurées

REMARQUES

Visite de suivi concernant les non-maîtrises constatées lors de la dernière visite d'inspection no. 2963311

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1184230

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1	250\$
1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation. Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température. Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit. Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés. Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60 °C jusqu'à sa livraison. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12. Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ÉLIZA OPAZO

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5414

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Eliza.Opazo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-07-26

Signature :

[REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2999729 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[REDACTED]



Date: 2018-03-07

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 2963311

Exploitant: 9232-7113 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE SANTE GOURMET

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2195757 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent un risque supérieur pour la santé des consommateurs et le risque pour la santé et le bien-être des animaux. Veuillez sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.**

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Entreposage inadéquat / Utilisation de contenant de styromousse comme outil de portionnement des ingrédients secs / sac de vidange entrant en contact direct avec des aliments
2 *	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par la DGSAIA.	Décongélation hors réfrigération / Décongélation de poulet crue à la température ambiante
3 *	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Comportement hygiénique inadéquat / Utilisation d'un torchon souillé accroché à un rail pour s'essuyer les mains

4 *	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Batteur mélangeur, vaisselle propre, contenant de vaisselle propre, étagères en général, porte réfrigérateur 2 portes, trancheur, robot coupe, balance, contenant d'aliment, pelle, micro-onde, chariot, comptoir réfrigéré, sonnette, brocheuse, planche de travail, tamis chinois, extérieur des équipements
5 *	Entreposer les produits de nettoyage, les assainisseurs et les autres produits toxiques dans un endroit où ils ne sont pas susceptibles de contaminer les aliments.	Sources de contamination chimique / Présence de produits chimiques entreposés près des aliments
6 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité des locaux / Mur en général, hotte poussiéreuse
7	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Non disponibilité du matériel requis / Papier à mains
8	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / bague
9	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / planches de travail fissurées et tâchées
10	Utiliser des contenants qui préservent l'intégrité des aliments et qui les protègent contre toute contamination. Ils doivent être conçus pour usage alimentaire.	Conception ou utilisation inadéquate / Contenant non de grade alimentaire, Vaisselle entreposé sur des sacs de poubelle

REMARQUES

Éclairage insuffisant dans la chambre froide:

2.1.2.2. Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à 1 m du plancher, d'au moins 50 décalux et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux.

Ce système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.

Suite aux non-maîtrises relevées lors de la présente visite d'inspection, un rapport d'infraction sera rédigé et transmis au ministère de la Justice. Des photos ont été prises.

La visite d'inspection a été faite conjointement avec Mme Stéphanie Roussy, inspectrice.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !
Un hyperlien sera bientôt disponible afin de vous aider dans votre démarche.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ÉLIZA OPAZO
Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)
Téléphone: 450 972-3020 poste 5414
Télécopieur: 450 972-3019
Courriel : Eliza.Opazo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-03-07

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2963311 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

ORIGINE										
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 359525		
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Éliza Opazo, 1041 boul. des Laurentides, bureau 202, Laval (Qc) H7G 2W2										
A DÉFENDEUR										
PERSONNE PHYSIQUE ☐ PERSONNE MORALE ☒										
NOM 1			NOM 2			PRÉNOM				
NOM DE L'ORGANISME 9232-7113 QUEBEC INC.					DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR ☐		SEXE M ☐ F ☐	
RAISON SOCIALE VILLAGE SANTE GOURMET										
ADRESSE 1545 BOUL. LE CORBUSIER					APP. 1-1A		CASIER POSTAL		CODE POSTAL H7S 2K6	
MUNICIPALITÉ LAVAL			PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS Canada		N° TÉLÉPHONE (450) 973-4444		HORS QUÉBEC ☐	
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS ☒ 2195757-0001				PLAQUE D'IMMATRICULATION ☐			PROVINCE /ÉTAT QC	AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS ☐	
	NEQ ☒ 1167109553				Autres ☐					
B INFRACTION										
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU ☐		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2018-03-07		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 13:15		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)		HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 2195757 0001		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ☒		N° LOI PRINCIPALE P-29	NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires				
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Rég. sur les aliments								
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1										
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 101			CODE DÉF.		CODE VEH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A exploité un lieu où est exercé l'activité de restaurateur dont les lieux, les équipements et les ustensiles servant à la préparation, à l'entreposage et au service, n'étaient pas propres.										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐										
C LIEU D'INFRACTION										
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION VILLAGE SANTE GOURMET - Aires de préparation et d'entreposage 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL (Québec) H7S 2K6						NO RAPPORT D'INSPECTION 2963311				
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 65005		DISTRICT JUDICIAIRE Laval		
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
CHOSSES SAISIES ☐		DESCRIPTION							ANNEXE ☐	
ORDONNANCE ☐		PRÉCISER								
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS ☐										
E FAITS ET GESTES PERTINENTS										
Je me suis présentée, accompagnée de ma collègue Stéphanie Roussy, comme étant une personne autorisée à faire l'inspection. J'ai rencontré [REDACTED] administratrice et j'ai fait les constatations suivantes :										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒										
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐					
NOM Opazo		PRÉNOM Éliza			NOM Roussy		PRÉNOM Stéphanie			
AGENT DE LA PAIX ☐		MATRICULE [REDACTED]			AGENT DE LA PAIX ☐		MATRICULE [REDACTED]			
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ) 2018-03-07			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ) 2018-03-07			
QUALITÉ : Inspectrice					QUALITÉ : Inspectrice					
SIGNATURE [REDACTED]					SIGNATURE [REDACTED]					



ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION
SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS

N° POURSUIVANT
100400

N° MANDANT
50001

N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
359525

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Éliza Opazo, 1041 Boulevard des Laurentides, Bureau 202, Laval, QC, H7G 2W2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE :

SUITE DE « E » ☒

NOUVELLE SECTION « F » ☐

OU

SUITE DE « F » ☐

Aire de préparation avant :

Lors de mon entrée dans la cuisine, je constate quelques contenants en plastique entreposant des aliments tels que du poulet cuit, du fromage en grains et des légumes. Les contenants sont malpropres. En effet, les couvercles du contenant à fromage et de poulet sont incrustés d'une substance noirâtre et collante (photo 1). Pour ce qui est du récipient en plastique à salade, j'observe une accumulation de débris organiques dans le fond du contenant et le couvercle est maculé d'une couche grasseuse de plus en plus épaisse vers les bords de ce dernier (photo 2). Les planches de travail en résine, à l'origine de couleur blanche, sont maintenant parsemées de fissures visibles dues au fait qu'elles sont remplies de matière noirâtre. De plus, elles sont grasseuses au toucher et couvertes de taches brunâtres et noirâtres (photo 3).

Les surfaces et les interstices du tamis chinois servant à faire réchauffer des aliments dans l'eau chaude sont incrustés de saletés gluantes et brunâtres allant du plus pâle au plus foncé (photo 4).

L'intérieur et l'extérieur des micro-ondes sont encroûtés d'aliments gras. Il y a une accumulation d'explosions d'aliments calcinés sur les parois intérieures et dans la ventilation. Les portes ont de la matière brunâtre gélatineuse sur leur surface (photo 5).

Les surfaces de la structure de la table froide et chaude sont couvertes d'explosions d'aliments séchés. Par exemple, le dessous de l'étagère au-dessus de la table chaude présente une croûte des divers aliments s'y trouvant et qui a séché. De plus, ce qui me semble être de la rouille, parsème ces mêmes surfaces (photo 6).

La brocheuse utilisée pour attacher les commandes aux sacs de livraisons est gardée sur la table de travail. Cette dernière a des croûtes de matières brunâtres aux endroits exacts où les mains des manipulateurs d'aliments appuient (photo 7).

Il y a un équipement servant à presser des aliments près de la plaque de cuisson. Cet équipement et les autres autour sont encrassés de graisses blanchâtres et brunâtres mêlées à des particules alimentaires vieilles qui ont figé dans ce mélange (photo 8).

Généralement dans cette aire de préparation, les murs et les planchers présentent des éclaboussures grasseuses et des débris alimentaires.

SUITE PAGE SUIVANTE ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐

NOM
Opazo

PRÉNOM
Éliza

AGENT DE LA PAIX ☐

MATRICULE
[REDACTED]

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒
QUALITÉ : Inspectrice

DATE (AAAA-MM-JJ)
2018-03-08

SIGNATURE
[REDACTED]

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐

NOM

PRÉNOM

AGENT DE LA PAIX ☐

MATRICULE

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☐
QUALITÉ :

DATE (AAAA-MM-JJ)

SIGNATURE



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 359525
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Stéphanie Roussy, 1041 Boulevard des Laurentides, Bureau 202, Laval, QC, H7G 2W2			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
Section préparation arrière: En entrant dans la section de préparation à droite, nous pouvions tout de suite apercevoir le batteur-mélangeur dont la grille de protection était recouverte d'une accumulation de débris séchés et collés brunâtres qui pendouillent (photo 9). Ensuite, à la plonge le robinet était enduit d'une couche grasseuse jaunâtre, la poignée utilisée pour contrôler le débit d'eau était collante et le mur parsemé d'éclaboussures brunâtres (photo 10). La vaisselle considérée propre et entreposée avait des particules d'aliments séchés ainsi que des résidus grassex orangés et collants (photo 11). Les contenants d'aliments entreposés près du four étaient grassex au toucher et recouverts de saletés incrustées brunâtres. De la vaisselle propre tels que des couteaux, les lames du robot-coupe ainsi que le bras mélangeur avaient des résidus alimentaires séchés. Les bacs gris servant à contenir les ustensiles de cuisson propres étaient sales et avaient plusieurs résidus d'aliments. Les murs où il y a le rond qui sert à faire la cuisson des chaudrons étaient recouvert de coulisses de matières alimentaires séchées et grassexes (photo 12).			
SUITE PAGE SUIVANTE ☒			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☒		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐	
NOM Roussy	PRÉNOM Stéphanie	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2018-04-11	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☐ QUALITÉ :	DATE (AAAA-MM-JJ)
SIGNATURE [REDACTED]		SIGNATURE	

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION
SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTSN° POURSUIVANT
100400N° MANDANT
50001N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
359525

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Éliza Opazo, 1041 Boulevard des Laurentides, Bureau 202, Laval, QC, H7G 2W2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE:

SUITE DE « E » ☒NOUVELLE SECTION « F » ☐

OU

SUITE DE « F » ☐

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS ☒OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2) ☐

	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	RESTAURATEUR		
N° DE PERMIS	2195757-0001		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9232-7113 QUEBEC INC. 11545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A LAVAL (Québec) H7S2K6		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	VILLAGE SANTE GOURMET		
DATE DE DÉLIVRANCE	2017-05-01		
DATE D'EXPIRATION	2018-04-30		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION ☒ DES CLIENTS CONSOMMENT ☒.

- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :

ON ENTREPOSE ☒, SERT ☒, OFFRE EN VENTE ☒, VEND ☒, FOURNIT ☐, PRÉPARE ☒, CONDITIONNE ☐ OU TRANSFORME ☒ DES ALIMENTS ☒, DE LA GLACE ☐OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES ☒, DES PRODUITS CARNÉS ☒, DES OEUFS ☒, DES PRODUITS LAITIERS ☒, DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS ☒,DES PRODUITS MARINS ☐, DES PRODUITS D'EAU DOUCE ☐, DES PRODUITS VÉGÉTAUX ☒, DE L'EAU EMBOUTILLÉE ☐, DE L'EAU AU VOLUME ☐,DES REPAS OU COLLATIONS ☒ DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE ☒.

- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :

ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS ☐, DES CONTENANTS D'ALIMENTS ☐, DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE ☐,DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX ☐, DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX ☐ DESTINÉS AUX ANIMAUX ☐.- ON Y ABAT DES ANIMAUX ☐. ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU ☐. ON PRÉLÈVE ☐, GARDE ☐, DISTRIBUE ☐, UTILISE ☐ OU FAIT LE COMMERCE ☐DE LA SEMENCE ANIMALE ☐.- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) ☐.

TYPE	NOMBRE

IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES)

(AAAA-MM-JJ)

(AAAA-MM-JJ)

ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR ☐.3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE ☐, PRODUITS ☒, OBJETS ☒, ÉQUIPEMENTS ☒, LIEUX ☒ OU VÉHICULES ☐.

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR :

Éliza Opazo

PREMIER AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :

A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐NOM
OpazoPRÉNOM
ÉlizaAGENT DE LA PAIX ☐

MATRICULE

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒

QUALITÉ : Inspectrice

DATE (AAAA-MM-JJ)

2018-03-08

SIGNATURE :

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :

A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐NOM
RoussyPRÉNOM
StéphanieAGENT DE LA PAIX ☐

MATRICULE

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒

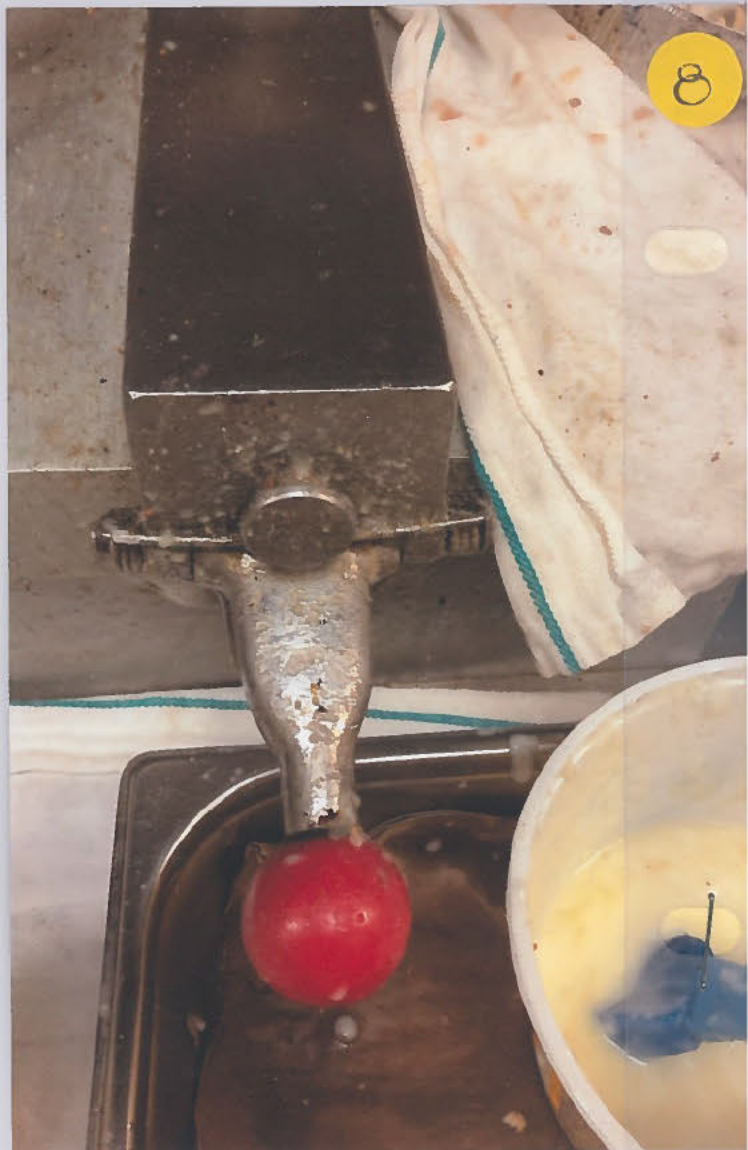
QUALITÉ : Inspectrice

DATE (AAAA-MM-JJ)

2018-03-08

SIGNATURE









Date: 2017-06-21

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 2895563

Exploitant: 9232-7113 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE SANTE GOURMET

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2195757 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Unité de conservation froide hors norme / Comptoir réfrigéré / 7 °C
2	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / Feuilleté au épinard et fêta, fromage en grain non frais de la journée, cup de mayonnaise
3	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode d'assainissement inadéquate / Absence d'assainissement
4	Se laver les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude (43 °C ou plus) et avec du savon liquide ou du savon en poudre et s'assécher les mains à l'aide de serviettes de papier jetables.	Fréquence de lavage des mains inadéquate / et méthode à valider
5	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / tamis chinois, tiroirs réfrigérés, intérieur des tables froides et poignées, etc.
6	Utiliser des contenants qui préservent l'intégrité des aliments et qui les protègent contre toute contamination. Ils doivent être conçus pour usage alimentaire.	Conception ou utilisation inadéquate / Réutilisation de sacs de plastique pour entreposer des brochettes de poulet et des rondelles d'oignons

7	S'assurer que les équipements ainsi que les appareils de contrôle de ces équipements sont fonctionnels et en bon état.	État/nature/Conception/utilisation/entretien inadéquats / Forte accumulation de givre dans les congélateurs
---	--	---

REMARQUES

Entreposage d'aliments directement au sol de la chambre froide et du congélateur.

GANTS LATEX INTERDIT :

L'utilisation des gants en latex est interdite en raison du fait que le latex est considéré comme source d'allergènes.

2.2.3.2. Le port de gants faits ou saupoudrés de latex par toute personne visée au premier alinéa de l'article 2.2.3 dans une conserverie, un établissement, un lieu ou un véhicule visé à l'article 33 de la Loi est interdit.

L'interdiction prévue au premier alinéa ne s'applique pas aux personnes qui travaillent dans un atelier d'équarrissage.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1160362

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.2.1 al.2	250\$
2.1.2.1. Dans un lieu ou un véhicule, les produits non emballés doivent être placés dans des récipients ou contenants à l'exception des fruits et légumes frais lors de leur récolte. Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles. D. 1573-91, a. 17. Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ÉLIZA OPAZO

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5414
Télécopieur: 450 972-3019
Courriel : Eliza.Opazo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-06-21

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2895563 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :





Date: 2017-03-15

Heure d'arrivée: 16:00

Numéro du rapport d'inspection: 2877371

Exploitant: 9232-7113 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE SANTE GOURMET

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite suivi de maîtrise (02)

Numéro de dossier: 2195757 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

***Visite de suivi suite à l'infestation de l'établissement avec des rongeurs constatée lors de la visite du 2017-02-01 (voir rapport d'inspection no. 2727980).

Constatations :

- Absence d'excréments
- Pièges installés
- Trous bouchés
- Bon suivi par l'exterminateur
- Nettoyage effectué régulièrement

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NICOLETA POPESCU

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5415

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Nicoleta.Popescu@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à JEMAAL TARIQ / RAJAA CHKIRATE (VILLAGE SANTE

GOURMET), 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Fait à LAVAL ce 2017-03-17

Signature :

A black rectangular box redacting the signature.



Date: 2017-02-06

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 2730346

Exploitant: 9232-7113 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE SANTE GOURMET

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite suivi-autre (14)

Numéro de dossier: 2195757 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite de suivi suite à l'ordonnance de cesser l'exploitation remise à l'exploitant le 2017-02-01 en raison de la présence d'un danger imminent pour la santé de consommateur: présence de rongeurs et leurs excréments dans l'établissement.

Lors de la visite d'aujourd'hui on constate que :

=====

- Un grand nettoyage a été effectué dans toutes les sections de préparation et d'entreposage
- Les emballages mono usage et aliments contaminés ont été éliminés
- Les équipements hors usage ont été sortis de l'établissement
- En plus de la compagnie du centre commercial qui effectuait les visite de traitement de rongeurs pour tous les commerces du centre commercial, Elite Extermination, l'exploitant a décidé de prendre une compagnie exclusive pour son l'établissement : MH Extermination service
- Des rapports d'estimation nous ont été fournis
- Tous les trous ont été bouchés
- Des pièges ont été installés

Exigences:

=====

- Un nettoyage/ assainissement de toutes les surfaces et équipement est exigé chaque jour avant de commencer les préparations
- Toute la vaisselle et tous les équipements nettoyés doivent être protégés contre la contamination ou lavée avant chaque utilisation

***Nous envoyer tous les rapports émis par l'exterminateur lors des prochaines visites (pour une période de 1 mois)

*** Selon les constatations d'aujourd'hui, l'établissement n'est plus en danger imminent pour la santé de consommateurs. En conséquence, une mainlevée de l'ordonnance de cesser l'exploitation de l'établissement est remise à l'exploitant.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NICOLETA POPESCU

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5415

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Nicoleta.Popescu@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-02-06

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2730346 a été remis à

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

Laval , le 6 février 2017

A :

9232-7113 QUEBEC INC.
VILLAGE SANTE GOURMET
1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A
LAVAL (Québec), H7S 2K6

Objet : Mainlevée de l'ordonnance de cesser l'exploitation d'un établissement

[REDACTED]

Une ordonnance de cesser l'exploitation de l'entreprise située au :

1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A
LAVAL (Québec), H7S 2K6

a été notifiée le 2017-02-01 en vertu des pouvoirs mentionnés à la *Loi sur les produits alimentaires*.

Après analyse du dossier le 2017-02-06 , il se révèle que l'exploitation de ce lieu ne représente plus un danger imminent pour la santé des consommateurs.

En conséquence, mainlevée de cette ordonnance de cesser l'exploitation vous est accordée.

[REDACTED]

Nicoleta Popescu
1041 bur.202 Boul. Des Laurentides, Laval

Numéro de dossier : 2195757-1-12819 Date : 2017-02-06

Type d'intervention : Levée ordonnance 10jrs (5 avant 2021)

Exploitant : 9232-7113 QUEBEC INC.

Raison Sociale : VILLAGE SANTE GOURMET

Adresse : 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Commentaires :

OBJET: MAINLEVÉE DE L'ORDONNANCE DE CESSER L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT. MADAME [REDACTED] UNE ORDONNANCE DE CESSER L'EXPLOITATION DE L'ENTREPRISE SITUÉE AU : 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL (QUÉBEC), H7S 2K6 A ÉTÉ NOTIFIÉ LE 2017-02-01 EN VERTU DES POUVOIRS MENTIONNÉS À LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES. APRÈS ANALYSE DU DOSSIER LE 2017-02-06, IL SE RÉVÈLE QUE L'EXPLOITATION DE CE LIEU NE REPRÉSENTE PLUS UN DANGER IMMINENT POUR LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS. EN CONSÉQUENCE, MAINLEVÉE DE CETTE ORDONNANCE DE CESSER L'EXPLOITATION VOUS EST ACCORDÉE.

No inspecteur : 664

NICOLETA, POPESCU



Date: 2017-02-01

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 2727980

Exploitant: 9232-7113 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE SANTE GOURMET

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2195757 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent**, un **risque supérieur pour la santé** des consommateurs. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées**.

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Éliminer tout aliment dont l'innocuité (sécurité de l'aliment) n'est pas assurée.	Aliment dont l'innocuité est non assurée / Aliments préparés dans une condition de danger pour les consommateurs vu l'infestation de l'établissement par des rongeurs / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Conserver les aliments dans des emballages bien fermés.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Emballages mono-usage non-protégés et en contact avec des surfaces contaminés par des excréments et de l'urine de rongeur / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
3 *	Entreposer et maintenir à l'abri de toute source de contamination le matériel, l'équipement ou l'emballage qui entre en contact avec des aliments.	Entreposage inadéquat / Plusieurs équipements et aliments sont entreposés directement au sol Entreposage inadéquat / Présence de viande crue entreposée au -dessus de prêt-à-manger / Aliment disposé de façon sécuritaire

4 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence de vermine / Une souris est morte dans un piège de l'aire de préparation. De plus, la présence d'une importante quantité d'excréments sur les surfaces de travail et d'entreposage, les équipements en contact avec les aliments et les contenants d'aliments / Ordonnance de fermeture
5	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Outils/appareils de nettoyage inadéquats / Utilisation d'un tampon métallique
6	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Validez les méthodes et les produits de nettoyage et d'assainissement avec les employés Méthode de nettoyage inadéquate / Séchage inadéquat
7	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence de nettoyage et d'assainissement inadéquate
8	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Contenants d'aliments, batteur-mélangeur et ses pièces, trancheur, coupe légumes, chaudrons, réfrigérateurs (intérieur, poignée), étagères en générale, extérieur des équipements de cuisson, mitaine, lami noir, balance, etc.
9	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Présence d'un piège à souris contenant du poisson sur une étagère grillagée près des équipements
10	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité des locaux / Plafond, et plancher
11	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Sources de contamination physique / Absence de quelques protèges néon Sources de contamination physique / Importante accumulation de vaisselle, d'équipements, et d'objets hors d'usage ou inutile remplissant les étagères, les surfaces de travail et de rangement de l'établissement

REMARQUES

La présente visite d'inspection fait suite à une plainte concernant la présence de vermines dans votre établissement.

*Vu la présence d'une importante quantité d'excréments sur les surfaces de travail et d'entreposage, les équipements en contact avec les aliments et les contenants d'aliments.) un avis d'intentions ainsi qu'une ordonnance de cesser les opérations sont remis au responsable. Un service d'extermination est appelé afin de faire un traitement curatif. De plus, un rapport d'infraction sera rédigé et envoyé au Ministère de la Justice. Des photos ont été prises.

Une infraction a été commise à l'égard de l'article 2.1.2. Un constat d'infraction est remis.

Suite aux constatations d'excréments de rongeur dans votre local, voici nos exigences :

- 1- Vous devez faire le grand ménage et éliminer tout emballage, ustensiles et équipements superflus.
- 2- Garder fermés et protégés tous les aliments, les équipements, les linges et la vaisselle mono-usage.
- 3- Nous faire parvenir la facture de l'exterminateur et travailler avec lui quant aux recommandations qu'il vous fera (Ex : boucher les trous dans les murs, nettoyer le plancher régulièrement, poser des pièges métalliques, fermer le trou sous la porte d'entrée, etc...).
- 4- Faire la vérification le long des murs à l'aide d'une bonne lampe de poche et contacter votre exterminateur en cas de problème.
- 5- Faire un décompte des prises et les noter dans un registre de compilation pour constater l'évolution de la situation.
- 6- Avant de commencer les activités de la journée assurez-vous de nettoyer et d'assainir les surfaces de travail.

RAPPEL :

Le nettoyage et l'assainissement sont deux étapes distinctes et indissociables d'un même processus :

- 1° Nettoyage avec un dégraisseur
- 2° Rincer à l'eau claire
- 3° Assainir avec un assainisseur

La visite d'inspection a été faite conjointement avec Mme. Nicoleta Popescu, inspectrice.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1155978

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.2.1 al.2	250,00\$
2.1.2.1. Dans un lieu ou un véhicule, les produits non emballés doivent être placés dans des récipients ou contenants à l'exception des fruits et légumes frais lors de leur récolte. Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles. D. 1573-91, a. 17. Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ÉLIZA OPAZO

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5414

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Eliza.Opazo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-02-01

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2727980 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Laval , le 2017-02-01

À : 9232-7113 QUEBEC INC.
1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A
LAVAL (Québec) H7S-2K6

**OBJET : AVIS D'INTENTION D'ORDONNER DE CESSER OU DE RESTREINDRE L'EXPLOITATION D'UN
ÉTABLISSEMENT**

(art. 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires) (L.R.Q., c. P-29, L.Q., 2000, c. 26, a.32)

J'ai, à titre de personne autorisée de la Direction générale de la santé animale et de l'inspection des aliments, des motifs raisonnables de croire que l'exploitation de votre établissement se fait dans des conditions où il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs à savoir la présence d'une importante quantité d'excréments sur les surfaces de travail et d'entreposage, les équipements en contact avec les aliments et les contenants d'aliments.

Aussi, prenez avis qu'en vertu de l'article 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29) je peux émettre, à titre de personne autorisée, une ordonnance de cesser ou de restreindre l'exploitation de votre établissement pour une période d'au plus 5 jours. En conséquence, j'ai l'intention de d'ordonner de cesser l'exploitation de votre établissement.

Vous pouvez présenter des observations et, s'il y a lieu, produire des documents avant qu'une décision soit rendue.

À cet effet, un délai de 15 minutes vous est accordé à partir du moment de la notification de la présente pour me présenter vos observations ou documents.

Signature de la personne autorisée

Signature d'un témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 2017-02-01

12h00

Avis d'intention remis à (nom et fonction) : administrateur

Numéro de dossier : 2195757-1-13117 Date : 2017-02-01

Type d'intervention : Avis intention de cesser les opérations

Exploitant : 9232-7113 QUEBEC INC.

Raison Sociale : VILLAGE SANTE GOURMET

Adresse : 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Commentaires :

ETANT DONNE LES CONSTATATIONS D'INFESTATION DE RONGEURS, UN AVIS D'INTENTION DE CESSER
LES OPERATIONS EST EMIS POUR RECUEILLIR LES COMMENTAIRES DE L'ADMINISTRATEUR.

No inspecteur : 706 ELIZA, OPAZO

Numéro de dossier : 2195757-1-13118 Date : 2017-02-01

Type d'intervention : Levée ordonnance 10jrs (5 avant2021)

Exploitant : 9232-7113 QUEBEC INC.

Raison Sociale : VILLAGE SANTE GOURMET

Adresse : 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Commentaires :

NOUS PERMETTONS LA RÉOUVERTURE DE L'ÉTABLISSEMENT À COMPTER DE MAINTENANT QUANT À SAVOIR QUE LA SITUATION A ETE MAITRISEE.

No inspecteur : 706 ELIZA, OPAZO

Numéro de dossier : 2195757-1-13119 Date : 2017-02-01

Type d'intervention : Ord 10jrs cesser opérations (5 avant 2021)

Exploitant : 9232-7113 QUEBEC INC.

Raison Sociale : VILLAGE SANTE GOURMET

Adresse : 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Commentaires :

L'ORDONNANCE DE CESSER LES OPERATIONS EST EMISE CAR IL Y A UNE INFESTATION DE RONGEURS. LES OPERATIONS QUI Y SONT EFFECTUEES SONT SUSCEPTIBLES D'AFPECTER LA SALUBRITE DES PRODUITS, ELLES PRESENTENT DONC UN DANGER IMMINENT POUR LA SANTE DES CONSOMMATEURS.

No inspecteur : 706 ELIZA, OPAZO

ORIGINE											
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 358121			
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Éliza Opazo, 1041 Boul. Des Laurentides, bureau 202, Laval QC H7G 2W2											
A DÉFENDEUR											
PERSONNE PHYSIQUE ☐ PERSONNE MORALE ☒											
NOM 1			NOM 2			PRÉNOM					
NOM DE L'ORGANISME 9232-7113 QUEBEC INC.						DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR ☐		SEXE M ☐ F ☐	
RAISON SOCIALE VILLAGE SANTE GOURMET											
ADRESSE 1545 BOUL. LE CORBUSIER					APP. 1-1A		CASIER POSTAL		CODE POSTAL H7S 2K6		
MUNICIPALITÉ LAVAL				PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS Canada		N° TÉLÉPHONE (450) 973-4444		HORS QUÉBEC ☐	
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO		PERMIS ☒ 2195757-0001			PLAQUE D'IMMATRICULATION ☐			PROVINCE /ÉTAT QC		AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS ☐	
NEQ ☒ 1167109553		Autres ☐			Autres ☐						
B INFRACTION											
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU ☐		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2017-02-01		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 11:00		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)		HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)	
N° Dossier (BAK) 2195757		EXPLOITANT-ENTITÉ 0001		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ☒		N° LOI PRINCIPALE P-29		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires			
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Rég. sur les aliments									
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1											
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 101		CODE DÉF.		CODE VEH.			
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A exploité un lieu où est exercé l'activité de restaurateur dont les lieux, les équipements et les ustensiles servant à la préparation, à l'entreposage et au service, n'étaient pas propres.										SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐	
C LIEU D'INFRACTION											
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION VILLAGE SANTE GOURMET - Aire de préparation, de cuisson et d'entreposage 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL (Québec) H7S 2K6								NO RAPPORT D'INSPECTION 2727980			
								LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 65005		DISTRICT JUDICIAIRE Laval	
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS											
CHOSES SAISIES ☐		DESCRIPTION								ANNEXE ☐	
ORDONNANCE ☐		PRÉCISER									
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS ☐											
E FAITS ET GESTES PERTINENTS											
Je me suis présentée, en compagnie de ma collègue Nicoleta Popescu, comme étant une personne autorisée par le MAPAQ pour effectuer une visite d'inspection. J'ai rencontré [REDACTED] présidente et j'ai fait les constatations suivantes:											
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒											
PREMIER AGENT ATTESTATION						DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐						J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐					
NOM Opazo			PRÉNOM Éliza			NOM Popescu			PRÉNOM Nicoleta		
AGENT DE LA PAIX ☐			MATRICULE [REDACTED]			AGENT DE LA PAIX ☐			MATRICULE [REDACTED]		
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice			DATE (AAAA-MM-JJ) 2017-02-01			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice			DATE (AAAA-MM-JJ) 2017-02-01		
SIGNATURE [REDACTED]						SIGNATURE [REDACTED]					

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 358121
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Éliza Opazo, 1041 Boul. Des Laurentides, Bureau 202, Laval, Québec, H7G 2W2			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » ☒ NOUVELLE SECTION « F » ☐ OU SUITE DE « F » ☐			
Lorsque j'entre dans la chambre froide, je constate que le plafond ainsi que la ventilation sont recouverts de moisissures noirâtres. Les étagères sont encroûtées de débris alimentaires divers (photo 1). Dans l'aire de préparation la majorité des contenants d'aliments sont malpropres. En effet, deux bacs contenant des ingrédients secs blancs sont recouverts de particules inconnues séchées et de différentes couleurs (photo 2). Il y a un récipient d'huile végétale en plastique placé sur une table de travail. Il est couvert de crasse noirâtre sur ses surfaces extérieures ainsi que la poignée et le couvercle (photo 3). Enfin, d'autres récipients ont sur leur couvercle des excréments de souris en plus d'être salis d'une matière brunâtre sèche (photo 4). Par la suite, un mélange de petits équipements et d'effets personnels recouvre les étagères de rangements. De plus, une pellicule d'une substance brunâtre et séchée mêlée à des détritux immacule l'une d'entre elles (photo 5). Une balance se trouve sur la table de travail n'est pas propre. Il est difficile de lire les numéros de cette dernière tellement la couche de saleté est opaque (photo 6). Il y a des éclaboussures rougeâtres et noirâtres séchées sur les autres surfaces visibles. Toujours dans l'aire de préparation, des coulures brunâtres et blanchâtres épaisses se trouvent sur les faces externes du four (photo 7). La poignée ainsi que la porte du congélateur sont couvertes d'une substance noirâtre et gommante (photo 8). La paroi du fond d'un réfrigérateur est enduite de liquides brunâtre et blanchâtre et les rebords sont remplis de crasse noirâtre et de divers débris organiques (photo 9). En plus, d'être recouvert d'excréments et d'urine de souris, le plancher dessous les équipements présente une accumulation d'aliments séchés et vieillis (photo 10).			
SUITE PAGE SUIVANTE ☒			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	
NOM Opazo	PRÉNOM Éliza	NOM Popescu	PRÉNOM Nicoleta
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [REDACTED]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice	
DATE (AAAA-MM-JJ) 2017-02-01		DATE (AAAA-MM-JJ) 2017-02-01	
SIGNATURE [REDACTED]		SIGNATURE [REDACTED]	

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POUR SUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 358121
--	---------------------------	---------------------	--------------------------------------

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Éliza Opazo, 1041 Boul. Des Laurentides, bureau 202, Laval QC H7G 2W2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE:

SUITE DE « E »



NOUVELLE SECTION « F »



OU

SUITE DE « F »



EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS



OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)



	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	RESTAURATEUR		
N° DE PERMIS	2195757-0001		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9232-7113 QUEBEC INC. 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A LAVAL, QUEBEC H7S 2K6		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	VILLAGE SANTE GOURMET		
DATE DE DÉLIVRANCE	2016-05-01		
DATE D'EXPIRATION	2017-04-30		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION ☒. DES CLIENTS CONSOMMENT ☒.
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :
- ON ENTREPOSE ☒, SERT ☒, OFFRE EN VENTE ☒, VEND ☒, FOURNIT ☐, PRÉPARE ☒, CONDITIONNE ☐ OU TRANSFORME ☒ DES ALIMENTS ☒, DE LA GLACE ☐
- OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES ☒, DES PRODUITS CARNÉS ☒, DES OEUFS ☒, DES PRODUITS LAITIERS ☒, DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS ☒,
- DES PRODUITS MARINS ☐, DES PRODUITS D'EAU DOUCE ☐, DES PRODUITS VÉGÉTAUX ☒, DE L'EAU EMBOUTEILLÉE ☒, DE L'EAU AU VOLUME ☐,
- DES REPAS OU COLLATIONS ☒ DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE ☒.
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :
- ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS ☐, DES CONTENANTS D'ALIMENTS ☐, DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE ☐,
- DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX ☐, DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX ☐ DESTINÉS AUX ANIMAUX ☐.
- ON Y ABAT DES ANIMAUX ☐. ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU ☐. ON PRÉLÈVE ☐, GARDE ☐, DISTRIBUE ☐, UTILISE ☐ OU FAIT LE COMMERCE ☐
- DE LA SEMENCE ANIMALE ☐.
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) ☐.

TYPE	NOMBRE

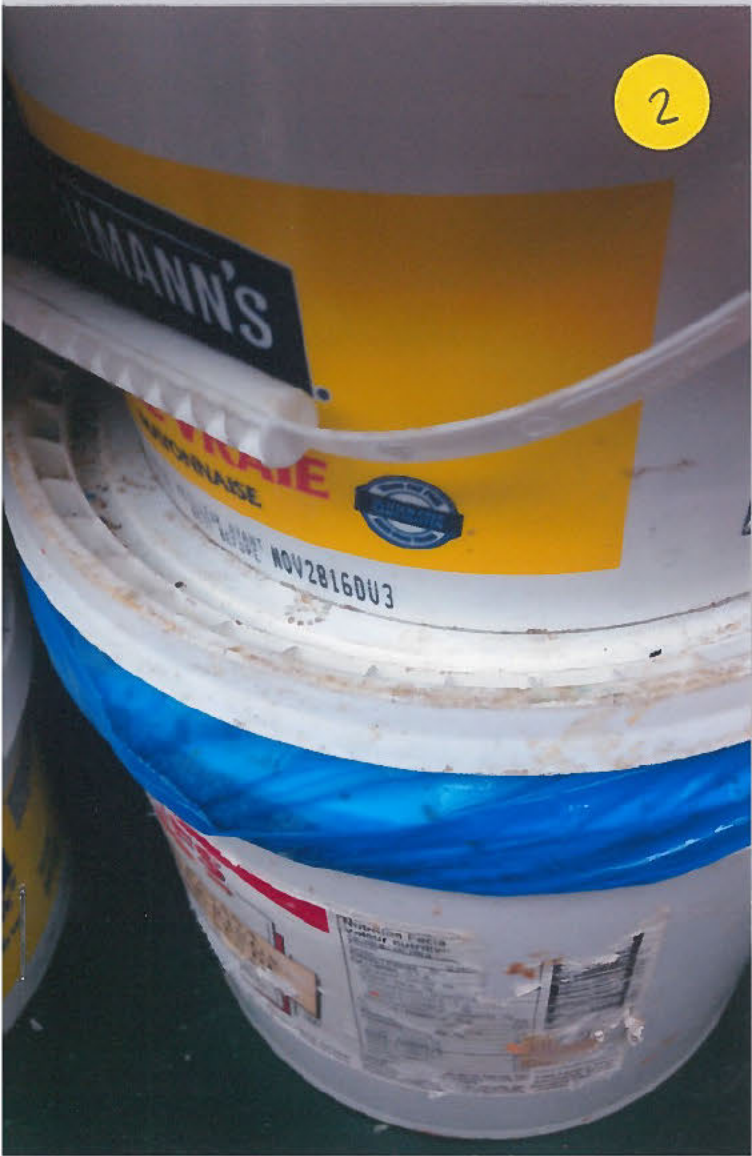
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____ ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR ☐.

(AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE ☐, PRODUITS ☒, OBJETS ☒, ÉQUIPEMENTS ☒, LIEUX ☒ OU VÉHICULES ☐.

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR :
Éliza Opazo

PREMIER AGENT ATTESTATION				DEUXIÈME AGENT ATTESTATION			
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN:		A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN:		A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	
NOM Opazo		PRÉNOM Éliza		NOM Popescu		PRÉNOM Nicoleta	
AGENT DE LA PAIX ☐		MATICULE [REDACTED]		AGENT DE LA PAIX ☐		MATICULE [REDACTED]	
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ) 2017-02-01		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ) 2017-02-01	
QUALITÉ: Inspectrice				QUALITÉ: Inspectrice			
SIGNATURE [REDACTED]				SIGNATURE [REDACTED]			









N°. de client 50001		Constat d'infraction 100400 5060517177	
District judiciaire LAVAL			
Numéro de dossier du Greffe			
Poursuivant Directeur des poursuites criminelles et pénales 1200, route de l'Église, 6 ^e étage Québec (Québec) G1V 4X1			
A	1-M. 2-Mme 3-Personne morale 3	Nom 9232-713 QUÉBEC INC	
	Prénom(s)		
	Adresse 1841, MONTÉE MONETTE		
	Localité LAVAL		
	Province / État QC		
Défendeur	Code postal H7M 4C7	☐ Mineur	☐ Date de naissance (AAAA-MM-JJ)
	☒ Permis MAPAQ n° 21195757-10001		
	☒ N° d'entreprise du Québec 11167109553		
	☐ Autre permis n°		
B	Titre de la loi : Loi SAR LES PRODUITS ALIMENTAIRES		
N° loi principale P-29		Art loi principale 40	N° loi/rég. app. 1 r.1
Article app. 1 2.1.2 al. 1			
N° loi/rég. app. 2		Art app. 2	Codification 102
Infraction	Description de l'infraction		
	A exploité un lieu visé à l'article 2.1.1		
	qui n'était pas exempt de toute espèce		
	d'animaux y compris les rongeurs et les		
	insectes ou leurs excréments		
		Date de l'infraction (AAAA-MM-JJ) 2017-02-01	Heure (HH:MM) 11:15
C	Endroit VILLAGE SANTÉ GOURMET		
Lieu	1545, BOUL. LE CORBOUSIER, LAVAL, QC		
	H7S 2K6 local 1-1A Localisation 6J005		
D	Peine minimale Frais Contribution Montant réclamé		
\$	PEINE 250 \$ + 71 \$ + 40 \$ = 361 \$		
E	ATTESTATION		SIGNIFICATION
	Je, soussigné, atteste avoir personnellement constaté les faits mentionnés en		J'ai remis ☒ lors de la perpétration de l'infraction
	☒ A ☒ B ☒ C		☐ après la perpétration de l'infraction
	et j'ai des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B a été commise.		un double du constat :
			☐ au défendeur Removable
			☒ autrement à [REDACTED]
	Nom (Lettres moulées) ELZA OPAZO		Nom (Lettres moulées) ☒ Même que attestation
	Personne autorisée Numéro [REDACTED] Région 1-11-1		Personne autorisée Numéro [REDACTED] Région [REDACTED]
Personne chargée de l'application de la loi Qualité INSPECTRICE		Personne chargée de l'application de la loi Qualité [REDACTED]	
☐ Je n'ai pas remis le double du constat		Heure (HH:MM) 14:55	
☒ J'ai constaté les faits et signifié le double du constat (une seule signature requise ci-après)		Date de signification (AAAA-MM-JJ) 2017-02-01	
Signature [REDACTED]		Signature	

Numéro d'exploitant

2195757-0001

Numéro de dossier

| | | - | | |

F

FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ☒ ; des clients sont présents ☒ ; on entrepose ☒ ;
on sert ☒ ; on offre en vente ☒ ; on vend ☒ ; on fournit ☐ ; on prépare ☒ ;
on conditionne ☐ ; on transforme ☒ ; on manipule des produits ☒ tels que :

Des pâtes alimentaires, de la pizza, des légumes coupés, des produits carnés, des repas et collations, etc.

destinés à la consommation humaine ☒ , destinés aux animaux ☐ .

Je me suis présentée comme étant une personne autorisée du MAPAQ pour effectuer une visite d'inspection. J'ai rencontré [REDACTED], présidente. Le permis du MAPAQ est affiché et en vigueur jusqu'au 2027-04-30. Lors de la visite d'inspection je constate une saleté morte dans un piège collant. De plus, il y a la présence d'une importante quantité d'excréments de rongeurs sur les surfaces de travail et d'entreposage, les équipements

G

en contact direct avec les aliments et les contenants d'aliments. Enfin, en emballages et en vaisselle mono-usage sont entreposés parmi les excréments.

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:

☒ F☒ G

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:

☒ F☒ G

Qualité
Personne chargée de
l'application de la loi

Inspectrice

Nom et prénom (lettres moulées)

Opazo, Eliza

Matricule

Date (AAAA-MM-JJ)

2011710201

Signature

Qualité
Personne chargée de
l'application de la loi

Inspectrice

Nom et prénom (lettres moulées)

NICOLETA POPESCU

Matricule

Date (AAAA-MM-JJ)

2011710201

Signature



Date: 2016-06-29

Heure d'arrivée: 13:45

Numéro du rapport d'inspection: 2718004

Exploitant: 9232-7113 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE SANTE GOURMET

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2195757 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyen-faible**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Méthode de préparation, de conditionnement ou de transformation inadéquate / Cuillères laissées dans des contenants d'aliments
2	S'assurer que tout local, aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier avec robinet mélangeur, d'une eau potable, chaude et froide courante, de distributeurs de savon liquide ou de savon en poudre et de serviettes individuelles jetables pour le lavage des mains et le séchage hygiénique des mains.	Absence du matériel requis / savon et papier aux éviers
3	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Contenants d'entreposage, armoires, tiroirs, planches à découper, équipements alimentaires et de cuisson etc.
4	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	Conception ou utilisation inadéquate / carton sale collé à l'aide d'un ruban adhésif sur la table ou se trouve la machine pour faire la pâte

5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité des locaux / plafond sale dans l'aire de préparation et dans la chambre froide face à la ventilation Insalubrité des locaux / plancher sale au contour des murs Insalubrité des locaux / Plusieurs équipements non utilisés empoussiérés sont rangés avec les utilisés quotidiennement Sources de contamination chimique / Lumières non protégées dans l'aire de préparation Sources de contamination microbiologique / Équipements alimentaires, ustensiles et emballages pour les mets prêt-à-manger entreposer avec les effets personnels / rangés dans des endroits distincts Sources de contamination microbiologique / Poussette pour enfant, biberon et suce, laissée dans l'aire de préparation des aliments
---	---	---

REMARQUES

Une visite d'inspection régulière ainsi qu'une visite suite à une plainte concernant la présence d'enfants dans les aires de préparations des aliments ont été effectués

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1150606

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1	2000,00 +frais
Article : 3.3	1000,00 +frais
Article : 3.2 al.1(2)	250,00 +frais
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	250,00 +frais
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.3	250,00 +frais
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Et 2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21. ----- 2.1.3. Le lieu ou le véhicule doit être aéré, ventilé et disposer: 1° d'eau potable courante chaude et froide;	

2° d'un appareil distributeur de savon liquide ou en poudre.

La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60 °C.

Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation des produits doit, en plus, disposer d'un évier, de serviettes individuelles jetables et être muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.3; D. 1573-91, a. 18.-

3.3. L'exploitant visé à l'article 3.1 doit s'assurer que les personnes présentes dans les aires de manipulation ou d'entreposage des produits, du matériel ou des emballages ou dans les aires de préparation des produits de même que dans un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine respectent les règles d'hygiène et de salubrité prévues par règlement. Il doit également s'assurer que lui-même et son personnel présents dans ces aires et lieu respectent les mesures prévues par règlement.

2000, c. 26, a. 6. Amende de 1000 \$

Et 3.2. L'exploitant visé à l'article 3.1 doit :

1° utiliser du matériel ou des installations en bon état de fonctionnement conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits ;

2° utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits ;

3° aménager et entretenir les abords de la conserverie, de l'établissement ou du lieu de manière à ce que les locaux, le matériel ou les produits ne soient pas contaminés.

2000, c. 26, a. 6 Amende de 250,00 \$

Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MONIQUE GIASSON

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5416

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : monique.giasson@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-06-29

Signature :

[Redacted Signature]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2718004 a été remis à [Redacted]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[Redacted Signature]



Date: 2014-08-06

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 2475860

Exploitant: 9232-7113 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE SANTE GOURMET

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2195757 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par la DGSAIA.	Décongélation hors réfrigération / sauce à spaghetti
2	Réchauffer les aliments potentiellement dangereux de façon à atteindre les couples température-temps suivants: 74°C-15 secondes, ou en excluant le réchauffage au microonde, 63°C -3 minutes en moins de 2 heures.	Réchauffage au four inadéquat / absence de contrôle de la température des aliments réchauffés au four
3	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C. (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / La méthode de refroidissement n'est pas validée et les contenants utilisés ont une capacité supérieure à 4 Litres
4	Utiliser des produits qui sont appropriés à l'industrie alimentaire.	Produit de nettoyage et d'assainissement inadéquat / utilisation de vinaigre pour faire le nettoyage des tables de travail
5	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Mauvais état du matériel requis / Le distributeur à savon à l'évier utilisé pour le lavage des mains est brisé et le papier n'était pas dans le distributeur

6	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Quelques équipements rangés "propres", étagères dans le réfrigérateur et dans la chambre froide, joints d'étanchéité du comptoir réfrigéré
7	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	Conception ou utilisation inadéquate / de contenants de grade non-alimentaires pour entreposer du fromage râpé, des poivrons, etc et d'autres équipements ont toujours leur étiquette d'origine sur leur paroi extérieure.

REMARQUES

Visite d'inspection régulière en plus d'une plainte concernant la température de service et la qualité du repas de cuisse de poulet.

=====

Constatations:

Le poulet est cuit à tous les 2 à 3 jours et il est portionné dans des sacs de plastique individuellement une fois cuit. La température de cuisson est vérifiée visuellement par l'apparence du produit. Voir à vérifier à l'aide d'un thermomètre fiable que la température interne atteint 74°C au minimum, et même chose lors du réchauffage au four.

Porter une attention particulière à la fréquence de lavage des mains.

Sur place, il y a une bouteille de Solution 24. La concentration indiquée est de 13mL par litre d'eau. Voir à vous faire une bouteille bien identifiée prête à l'emploi en tout temps.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Les viandes hachées doivent être bien cuites, en tout temps. La température interne recommandée doit atteindre 74°C pour les volailles (poulet, dinde, faisan, pintade, caille, oie, canard) et 70°C pour les autres espèces.

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: STÉPHANIE LAROCQUE PICARD

Adresse: 705, CHEMIN DU TRAIT CARRE, RC 04, LAVAL, H7N1B3, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5419

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Stephanie.Larocque@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-08-06

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2475860 a été remis [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[REDACTED]



Date: 2014-03-20

Heure d'arrivée: 11:30

Numéro du rapport d'inspection: 2574237

Exploitant: 9232-7113 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE SANTE GOURMET

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite suivi de maîtrise (02)

Numéro de dossier: 2195757 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite de suivi des non-maîtrises constatées au cours de la dernière inspection (Numéro du rapport d'inspection: 2547595).

Lors de l'inspection, l'entreposage des viandes crues est conforme, les niveaux hygiéniques sont respectés.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Les viandes hachées doivent être bien cuites, en tout temps. La température interne recommandée doit atteindre 74°C pour les volailles (poulet, dinde, faisan, pintade, caille, oie, canard) et 70°C pour les autres espèces.

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: BRUNELLE BAZONGUELA

Adresse: 705, CHEMIN DU TRAIT CARRE, RC 04, LAVAL, H7N1B3, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5407

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Brunelle.Bazonguela@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-03-20

Signature :

[REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2574237 a été remis [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[REDACTED]



Date: 2013-11-11

Heure d'arrivée: 14:45

Numéro du rapport d'inspection: 2547595

Exploitant: 9232-7113 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE SANTE GOURMET

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite suivi de maîtrise (02)

Numéro de dossier: 2195757 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent**, un **risque supérieur pour la santé** des consommateurs. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.**

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ		
No	Règle(s)	Constation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Préparer et entreposer les aliments de façon à prévenir la contamination entre les produits suivants : viandes de gibier sauvage crues; volailles crues; viandes rouges ou de gibier d'élevage crues; produits aquatiques crus; autres aliments crus; aliments cuits ou produits prêts à consommer.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Présence de bœuf cru placé au-dessus d'aliments prêt-à-manger (poulet cuit, soupe...) et de poulet cru entreposé au-dessus de mélange à muffins dans la chambre froide. / Aliment disposé de façon sécuritaire
2	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Entreposage inadéquat / Présence d'aliments cuits entreposés au-dessus du four à pizzas. Surcharge des équipements / Pepperoni dans la section supérieure de la table froide.

REMARQUES

Visite de suivi des non-maîtrises constatées au cours de l'inspection du 22 août 2013 (Numéro du rapport d'inspection: 2508375) .

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1071086

En vertu de la loi : LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende minimale
Article : 3.1 al.2	2000 \$
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe,	

entrepouse, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.

Salubrité maintenue.

Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.

1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5.

Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Les viandes hachées doivent être bien cuites, en tout temps. La température interne recommandée doit atteindre 74°C pour les volailles (poulet, dinde, faisan, pintade, caille, oie, canard) et 70°C pour les autres espèces.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: BRUNELLE BAZONGUELA

Adresse: 705, CHEMIN DU TRAIT CARRE, RC 04, LAVAL, H7N1B3, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5407

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Brunelle.Bazonguela@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2013-11-11

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2547595 a été remis à

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2013-08-22

Heure d'arrivée: 14:15

Numéro du rapport d'inspection: 2508375

Exploitant: 9232-7113 QUEBEC INC.

Établissement: VILLAGE SANTE GOURMET

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL. LE CORBUSIER 1-1A, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2195757 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent**, un **risque supérieur pour la santé** des consommateurs. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées**.

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Poulets cuits dans les réchauds entre 37 et / 26 °C / Aliment réchauffé rapidement à une température sécuritaire Température interne des aliments potentiellement dangereux / Dans la section supérieure de la table froide: saucisses (9°C), bologne (8°C), tzatziki (11°C) / Aliments déplacés.
2	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Unité de conservation chaude hors norme / Réchaud / 37 °C
3	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par la DGSAIA.	Décongélation hors réfrigération / Sauce en décongélation à température ambiante.

4	Utiliser les produits d'assainissement en suivant les indications du fabricant ou selon les normes définies par la DGSAIA.	Méthode d'assainissement inadéquate / Non contrôle de la concentration de l'assainisseur utilisé (concentration trop élevée)
5	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Coupe-froids des tables froides, micro-ondes, étagères d'entreposage, dessous de la plaque de cuisson, four à pizza, planche de travail (débris incrustés), Presse pour hamburger
6	Utiliser des contenants qui préservent l'intégrité des aliments et qui les protègent contre toute contamination. Ils doivent être conçus pour usage alimentaire.	Conception ou utilisation inadéquate / Utilisation de contenants non conçus pour usage alimentaire pour entreposer des aliments tels que de la sauce tomate et du poulet cuit
7	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État ou nature inadéquat / Utilisation de carton sur des étagères ainsi que dans la friteuse et pour entreposer des tôles à pizza
8	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Présence de poussière et de coulures de gras sur hotte. Présence de poussière sur l'entrée d'air.

REMARQUES

Permis requis :
présentement le permis de l'établissement est de catégorie « Préparation générale sans buffet ». Cependant, des affiches à l'extérieur indiquent qu'il y a un buffet sur les lieux. Il y a aussi des équipements de maintien chaud dans la salle à manger. Vous devez contacter le service de permis afin de régulariser la situation et d'obtenir un permis de « Préparation générale AVEC buffet ».

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1071054

En vertu de la loi : LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
r.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1	250 \$
1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation. Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température. Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit. Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés. Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60 °C jusqu'à sa livraison. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12.	

Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Les viandes hachées doivent être bien cuites, en tout temps. La température interne recommandée doit atteindre 74°C pour les volailles (poulet, dinde, faisan, pintade, caille, oie, canard) et 70°C pour les autres espèces.

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet des ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: BRUNELLE BAZONGUELA

Adresse: 705, CHEMIN DU TRAIT CARRE, RC 04, LAVAL, H7N1B3, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5407

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Brunelle.Bazonguela@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2013-08-22

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2508375 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :





Date: 2022-06-03

Heure d'arrivée: 15:45

Numéro du rapport d'inspection: 3458175

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: SHORE STUART

Établissement: DARKZONE 2000

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL LE CORBUSIER, 76, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Numéro de dossier: 2430946 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	S'assurer que tout local, aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier avec robinet mélangeur, d'une eau potable, chaude et froide courante, de distributeurs de savon liquide ou de savon en poudre et de serviettes individuelles jetables pour le lavage des mains et le séchage hygiénique des mains.	Absence d'installation de lavage des mains dans l'aire de préparation / pour le nettoyage et l'assainissement des surfaces en contact avec les aliments, et pour le lavage de mains.
2	Confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaire à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire ou de formation équivalente.	Absence d'un titulaire de l'attestation de gestionnaire d'établissement alimentaire / formation hygiène et salubrité: cours de 12 hres

REMARQUES

Attention:

-Si vous voulez continuer d'effectuer, dans votre établissement, de la préparation d'aliments (ex: pop-corn) en vue de la vente, vous devrez vous procurer un permis de "préparation générale/ restauration", ainsi qu'une attestation (pour vous ou pour un(e) employé(e)), de la réussite du cours de "gestionnaires" (cours de 12 hres) de la formation en Hygiène et Salubrité, approuvée par le MAPAQ.

-Si, vous voulez simplement détenir et vendre des produits, dont des "aliments potentiellement dangereux" (APD), tels les produits laitiers, congelés, un permis de maintien chaud/maintien froid sera suffisant (et, dans ce cas, la formation en hygiène et salubrité ne serait pas obligatoire).

Notez bien que vous avez une semaine pour me faire parvenir une *preuve que vous avez bel et bien placé votre demande de permis (préparation générale ou mc/mf) auprès du service des permis du MAPAQ (*copie du formulaire, dûment rempli, et copie du chèque), ou m'avisez que vous avez cessé ces deux opérations.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1046779

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 9 al.1(n)	5000\$ + frais

9. Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur:

a) exploiter un abattoir;

a.1) exploiter un abattoir de proximité;

b) exploiter un atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation, pour fins de vente en gros, de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine;

c) exploiter un atelier d'équarrissage d'animaux;

d) à moins d'être déjà titulaire d'un permis d'exploitation d'atelier d'équarrissage d'animaux, récupérer des viandes impropres à la consommation humaine;

e) exploiter un établissement de préparation ou une conserverie, aux fins de la vente en gros, par l'exploitant ou par la personne requérant ses services moyennant rémunération, de produits marins destinés à la consommation humaine;

Non en vigueur

f) exploiter un établissement de préparation ou une conserverie, aux fins de la vente en gros, par l'exploitant ou par la personne requérant ses services moyennant rémunération, de produits d'eau douce destinés à la consommation humaine;

g) (paragraphe abrogé);

h) (paragraphe abrogé);

i) (paragraphe abrogé);

j) (paragraphe abrogé);

Non en vigueur

k) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la détention de produits agricoles d'origine végétale en vue de leur distribution à des fins commerciales pour la consommation humaine;

k.1) exploiter une usine laitière;

k.2) transporter ou faire transporter du lait ou de la crème, de la ferme d'un producteur laitier à une usine laitière;

k.3) agir à titre de distributeur laitier, à moins d'être titulaire du permis prévu au paragraphe k.1 pour cet établissement;

k.4) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la vente en gros d'un succédané de produit laitier;

Non en vigueur

l) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la détention d'aliments en vue de leur distribution à des fins commerciales pour la consommation humaine, lorsque ces aliments sont différents des types d'aliments visés aux paragraphes b, e, f ou k ou lorsqu'ils sont de plusieurs types ou composés d'un mélange de plusieurs types d'aliments;

Non en vigueur

l.0.1) exploiter un établissement d'embouteillage d'eau ou un établissement de fabrication ou d'emballage de glace;

Non en vigueur

l.1) effectuer la distribution à des fins commerciales d'aliments pour la consommation humaine, à moins d'être titulaire du permis prévu aux paragraphes a, b, e, f, k ou l;

m) exploiter un lieu ou un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des aliments destinés à la consommation humaine, à moins d'être titulaire du permis prévu au paragraphe a.1;

n) exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur;

o) (paragraphe abrogé);

p) (paragraphe abrogé).

Les paragraphes a et b du présent article ne s'appliquent pas à la personne qui exploite un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25, (1^{er} suppl.)).

1974, c. 35, a. 6; 1975, c. 40, a. 2; 1977, c. 35, a. 5; 1981, c. 29, a. 6; 1983, c. 53, a. 3; 1984, c. 6, a. 1; 1985, c. 28, a. 1; 1990, c. 80, a. 5; 1996, c. 50, a. 2; 1997, c. 43, a. 875; 2000, c. 26, a. 13, a. 75; 2009, c. 10, a. 30.

Jusqu'à l'entrée en vigueur des paragraphes c et d du premier alinéa du présent article tels qu'introduits par le paragraphe 1^o de l'article 13 du chapitre 26 des lois de 2000, l'expression «viandes impropres à la consommation humaine» est remplacée, dans le paragraphe d du premier alinéa, par l'expression «viandes non comestibles». (2000, c. 26, a. 70).

Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CAROLYN CUILLERIER

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5411

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : carolyn.cuillierier@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à [REDACTED]

Fait à LAVAL ce 2022-06-15

Signature : [REDACTED]



Date: 2017-07-18

Heure d'arrivée: 11:15

Numéro du rapport d'inspection: 2909163

Exploitant: SHORE STUART

Établissement: DARKZONE 2000

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL LE CORBUSIER, 76, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2430946 - 1

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

REMARQUES

Lors la présente visite d'inspection le propriétaire a refusé de répondre à mes questions. Cependant, une employée a pu répondre à mes questions.

36. Il est interdit d'entraver le travail d'une personne autorisée dans l'exercice de ses fonctions, de l'induire en erreur ou de tenter de le faire, de négliger ou de refuser de lui obéir.

AMENDES: individu : 1 000 à : 6 000 et corporation : 1 000 à : 6 000

Concernant le permis du MAPAQ, faire attention de ne pas maintenir des produits congelé à base de produit laitier. Dans le cas contraire, un permis de maintien chaud et froid sera exigé.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Un hyperlien sera bientôt disponible afin de vous aider dans votre démarche.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ÉLIZA OPAZO

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5414

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Eliza.Opazo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-07-18

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2909163 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature : [REDACTED]



Date: 2017-03-15

Heure d'arrivée: 12:45

Numéro du rapport d'inspection: 2875177

Exploitant: SHORE STUART

Établissement: DARKZONE 2000

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL LE CORBUSIER, 76, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite permis (08)

Numéro de dossier: 2430946 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

***Visite de vérification pour des opérations sans permis (voir le rapport d'inspection no 2718142 du 2017-02-02)

Constatations:

- aucune opération demandant un PERMIS MAPAQ n'est présentement effectuée à l'établissement
- la machine à popcorn a été retirée
- l'entreposage de crème glacée a été cessé

Si vous envisagez de reprendre les activités de préparations ou d'emballages dans votre établissement, un PERMIS MAPAQ sera exigé. Dans ce cas, la demande de permis devrait être transmise au service de PERMIS à Québec.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NICOLETA POPESCU

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5415

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Nicoleta.Popescu@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED] (DARKZONE 2000), 1545 BOUL LE CORBUSIER, 76, LAVAL, H7S2K6, (Québec)
Fait à LAVAL ce 2017-03-27

Signature :

A black rectangular box redacting the signature.



Date: 2017-02-02

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 2718142

Exploitant: SHORE, STUART

Établissement: DARK ZONE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1545 BOUL LE CORBUSIER, LOC 76, LAVAL, H7S2K6

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier:

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Aucune procédure / méthode de nettoyage et d'assainissement pour les surfaces en contacts avec les aliments et les comptoirs
2	S'assurer que tout local, aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier avec robinet mélangeur, d'une eau potable, chaude et froide courante, de distributeurs de savon liquide ou de savon en poudre et de serviettes individuelles jetables pour le lavage des mains et le séchage hygiénique des mains.	Absence du matériel requis / Absence d'évier et des facilités de lavage pour la préparation des aliments
3	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Bec verseur et drain de la machine à slush pour le débordement des liquides
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Sources de contamination physique / Poussière et débris au contour des murs sur le plancher dans le local de préparation et d'entreposage des aliments

REMARQUES

Vérification suite à une plainte concernant la présence de rongeur dans le Centre commercial, une vérification concernant l'entretien des lieux et des mesures de contrôle mises en place par l'exploitant à l'établissement est effectuée.

Au moment de la visite, on ne constate pas la présence de rongeurs ou d'excréments.

Vous devez cependant, prendre les moyens nécessaires pour contrôler et éliminer toute présence de rongeurs ou d'excréments dans votre établissement.

Il est recommandé d'utiliser les services d'une Compagnie d'extermination étant donné ces constatations et que de plus l'établissement est situé à l'intérieur d'un Centre commercial.

-Voir à conserver dans leurs emballages les contenants mono-usage. Protéger ces contenants mono-usage, les ustensiles ainsi que les équipements alimentaires de toutes sources de contamination .

-Effectuer quotidiennement et aussi souvent que nécessaire un nettoyage en profondeur incluant le nettoyage et l'assainissement des surfaces susceptibles d'être contaminées tel que: étagères, comptoirs , armoires, ustensiles et équipements alimentaires

Voir à garder propres les lieux , plancher de l'établissement en tout temps.

- Suivre les recommandations transmises lors des visites de l'exterminateur notamment en ce qui a trait au nettoyage et à l'entretien des lieux ainsi qu'au délai d'attente entre le traitement effectué lors des visites et le début des opérations.

- Nous faire parvenir les rapports de l'exterminateur à chacun de ses passages.

Lors de la visite, on constate la présence d'une machine à Pop corn et de jus à garder réfrigéré. L'établissement est en opération et ne détient pas de permis de préparation des aliments ni aucun permis de maintien chaud et froid.

Vous devez faire une demande de permis pour la préparation des aliments ou de maintien chaud ou froid si il n'y a plus de préparation d'aliments mais que des friandises laitières glacées sont maintenues réfrigérées, en contactant le Service des Permis du MAPAQ au 1 800 463 6210 ou en faisant parvenir votre formulaire de demande permis, disponible sur notre site Internet au: www.mapaq.gouv.qc.ca dans le lien permis . * Le permis du MAPAQ doit être affiché à la vue du public sur les lieux de l'activité et être toujours disponible à la demande d'un inspecteur.

Pour plus d'information concernant les frais de paiement du permis ou pour avoir plus d'informations concernant votre dossier, vous pouvez contacter le service des permis au : 1800 463-6210 ou 1800 463 5023

De plus vous devez détenir une formation en hygiène et salubrité pour cette activité.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1160002

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 9 al.1(n)	2000,00 +frais
9. Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur: a) exploiter un abattoir; a.1) exploiter un abattoir de proximité; b) exploiter un atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation, pour fins de vente en gros, de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine; c) exploiter un atelier d'équarrissage d'animaux; d) à moins d'être déjà titulaire d'un permis d'exploitation d'atelier d'équarrissage d'animaux, récupérer des viandes impropres à la consommation humaine; e) exploiter un établissement de préparation ou une conserverie, aux fins de la vente en gros, par l'exploitant ou par la personne requérant ses services moyennant rémunération, de produits marins destinés à la consommation humaine; Non en vigueur f) exploiter un établissement de préparation ou une conserverie, aux fins de la vente en gros, par l'exploitant ou par la personne requérant ses services moyennant rémunération, de produits d'eau douce destinés à la consommation humaine; h) (paragraphe abrogé); i) (paragraphe abrogé); j) (paragraphe abrogé); Non en vigueur k) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la détention de produits agricoles d'origine végétale en vue de leur distribution à des fins commerciales pour la consommation humaine; k.1) exploiter une usine laitière; k.2) transporter ou faire transporter du lait ou de la crème, de la ferme d'un producteur laitier à une usine laitière; k.3) agir à titre de distrbuteur laitier, à moins d'être titulaire du permis prévu au paragraphe k.1 pour cet établissement;	

k.4) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la vente en gros d'un succédané de produit laitier;

Non en vigueur

l) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la détention d'aliments en vue de leur distribution à des fins commerciales pour la consommation humaine, lorsque ces aliments sont différents des types d'aliments visés aux paragraphes b, e, f ou k ou lorsqu'ils sont de plusieurs types ou composés d'un mélange de plusieurs types d'aliments;

Non en vigueur

l.0.1) exploiter un établissement d'embouteillage d'eau ou un établissement de fabrication ou d'emballage de glace;

Non en vigueur

l.1) effectuer la distribution à des fins commerciales d'aliments pour la consommation humaine, à moins d'être titulaire du permis prévu aux paragraphes a, b, e, f, k ou l;

m) exploiter un lieu ou un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des aliments destinés à la consommation humaine, à moins d'être titulaire du permis prévu au paragraphe a.1;

n) exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur;

o) (paragraphe abrogé);

p) (paragraphe abrogé).

Les paragraphes a et b du présent article ne s'appliquent pas à la personne qui exploite un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25, (1er suppl.)).

1974, c. 35, a. 6; 1975, c. 40, a. 2; 1977, c. 35, a. 5; 1981, c. 29, a. 6; 1983, c. 53, a. 3; 1984, c. 6, a. 1; 1985, c. 28, a. 1; 1990, c. 80, a. 5; 1996, c. 50, a. 2; 1997, c. 43, a. 875; 2000, c. 26, a. 13, a. 75; 2009, c. 10, a. 30.

Jusqu'à l'entrée en vigueur des paragraphes c et d du premier alinéa du présent article tels qu'introduits par le paragraphe 1° de l'article 13 du chapitre 26 des lois de 2000, l'expression

«viandes impropres à la consommation humaine» est remplacée, dans le paragraphe d du premier alinéa, par l'expression «viandes non comestibles». (2000, c. 26, a. 70).

Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MONIQUE GIASSON

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5416

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : monique.giasson@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-02-02

Signature :

[Redacted Signature]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2718142 a été remis à [Redacted]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[Redacted Signature]

Numéro de dossier : 2478544-1-44706

Date : 2023-07-27

Type d'intervention : Avis administratif

Exploitant : 9361-1747 QUEBEC INC.

Raison Sociale : BOEUF COCHON

Adresse : 1553 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Commentaires :

UN AVIS DE RAPPEL DU PROCESSUS D'INSPECTION DES ÉTABLISSEMENTS A ÉTÉ TRANSMIS À L'EXPLOITANT LE 27 JUILLET 2023, SUITE À L'INSPECTION EFFECTUÉE PAR L'INSPECTRICE EVE LAJEUNESSE, LE 19 JUILLET 2023. LORS DE CETTE VISITE, L'EXPLOITANT A INDiqué QUE LE MOMENT CHOISI POUR EFFECTUER L'INSPECTION ÉTAIT INADÉQUAT, SOIT À 19H30 (HEURES D'OUVERTURE DE 16H À 22H) ET A DEMANDÉ À L'INSPECTRICE DE QUITTER LES LIEUX SANS TERMINER SON INSPECTION, CE QUI CONSTITUE UNE ENTRAVE AU TRAVAIL DE L'INSPECTEUR. L'AVIS A ÉTÉ DÉPOSÉ DANS LE DOSSIER CLIENTÈLE DE L'EXPLOITANT.

No inspecteur : 979

ARMANDE, RAPHAEL

Laval, le 27 juillet 2023

9361-1747 QUEBEC INC.
BOEUF COCHON
1553 BOUL. LE CORBUSIER,
Laval (Québec) H7S 1Z3

N° dossier: 2478544 - 1

Objet: Rappel du processus d'inspection des établissements visés par la Loi sur les produits alimentaires

Monsieur,

Le 18 juillet 2023, une inspectrice de la Direction régionale de l'inspection des aliments - Nord-Ouest du ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), M^{me} Eve Lajeunesse, s'est présentée à votre établissement pour y faire l'inspection. Lors de cette visite, vous lui avez indiqué que le moment choisi pour effectuer l'inspection était inadéquat. Or, vos heures d'ouverture sont de 16h à 22h et l'inspection a eu lieu à partir de 19h30, ce qui ne constitue nullement, selon les pratiques d'inspection en vigueur, une heure indue.

Nous vous rappelons les faits suivants concernant l'inspection effectuée à votre établissement :

- Votre gérant vous a informé de la présence de l'inspectrice Lajeunesse et vous avez demandé de lui parler au téléphone.
- Celle-ci a pris le téléphone et vous lui avez demandé de quitter les lieux sans terminer son inspection, ce qui constitue une entrave au travail de l'inspecteur selon la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, c.P-29) (ci-après la Loi).
- De plus, vous avez dit à l'inspectrice Lajeunesse qu'elle est autorisée à effectuer des inspections dans votre établissement, seulement aux heures suivantes : 16h ou 21h. Or, nous tenons à vous rappeler que tout inspecteur du MAPAQ peut conduire une inspection dans tout lieu où il y a la préparation et la consommation d'aliments afin d'y vérifier la salubrité des aliments aux fins de consommation humaine.

Nous tenons également à vous souligner que le personnel d'inspection du MAPAQ, partout au Québec, effectue des inspections régulières dans le cadre du programme d'inspection basée sur le risque et vérifie les mêmes points d'inspection dans les établissements semblables au vôtre. La fréquence d'inspection de votre établissement dépend de la catégorie de risque dans laquelle il se situe et des événements à risque que contient votre historique d'inspection.

...2

Votre établissement ne fait l'objet d'aucun traitement particulier. Les inspections sont effectuées à des heures raisonnables pendant les heures d'ouverture, soit de 16h à 22h dans votre cas.

Nous vous informons que la collaboration de l'exploitant est prise en considération lors de la détermination du niveau de risque de chaque établissement. Par conséquent, nous comptons sur votre collaboration pour les inspections à venir dans votre établissement.

Veillez recevoir, Monsieur, nos salutations distinguées.

La directrice régionale adjointe,

Armande Raphael

c. c. M^{me} Nicoleta Popescu, coordonnatrice d'équipe en inspection



Date: 2023-07-18

Heure d'arrivée: 19:30

Numéro du rapport d'inspection: 3603517
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: 9361-1747 QUEBEC INC.

Établissement: BOEUF COCHON

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1553 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Numéro de dossier: 2478544 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Comportement hygiénique inadéquat (exemples : manger, mâcher de la gomme, se servir d'un objet personnel ou d'un contenant pour boire) / Breuvage sur la surface de travail.
2	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / Présence de drosophiles dans l'aire d'entreposage à l'arrière et dans la section plonge.

REMARQUES

* Inspection de suivi concernant les non-maîtrises observées lors du dernier rapport d'inspection.

* Je n'ai pas pu compléter mon inspection puisque [REDACTED] m'a ordonné de quitter la cuisine sans compléter mon inspection, [REDACTED] m'a tendu son téléphone car [REDACTED] voulait me parler. [REDACTED] me permet seulement de venir à 16hres ou 21hres. Je n'ai donc pas pu constater si le grillage de l'évaporateur de la table froide à viande et que les paniers à friteuses et la friteuse de marque "Royal" étaient toujours malpropres. Je n'ai pas non plus pu constater si il y avait toujours présence de drosophiles dans la section bar.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1059699

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 45	2500\$ + Frais
45. Est passible d'une amende de 2 500 \$ à 25 000 \$, quiconque enfreint: 1° une disposition de l'un ou l'autre des articles 3.3 à 3.5, du deuxième alinéa de l'article 33.0.0.1 ou des articles 33.2, 33.3.1, 35 ou 37;	

2° une condition ou restriction indiquée à son permis conformément aux articles 10 ou 11 ou une condition d'une autorisation délivrée en vertu de l'article 11.1;

3° le deuxième alinéa de l'article 32.1 ou fournit des renseignements ou documents erronés, falsifiés ou trompeurs;

4° une disposition d'un règlement édictée en vertu de l'article 7;

5° une disposition d'un règlement édictée en vertu de l'un ou l'autre des paragraphes suivants de l'article 40:

a) les paragraphes a, c ou j concernant l'inscription d'un numéro de lot de production;

b) les paragraphes e.8, f, g.1 ou k.2 concernant les registres autres que ceux relatifs aux denrées non comestibles;

c) le paragraphe g concernant les conditions ou restrictions afférentes à une catégorie de permis;

d) les paragraphes c, d ou j concernant l'absence d'inscription sur les contenants de denrées non comestibles et, dans le cas de ce dernier paragraphe, sur les moyens de transport des denrées non comestibles.

Est également passible de l'amende prévue au premier alinéa quiconque:

1° entrave ou tente d'entraver de quelque façon que ce soit le travail d'une personne autorisée ou d'un enquêteur dans l'exercice de ses fonctions notamment en l'induisant en erreur ou en tentant de le faire, en le molestant, l'intimidant, le gênant ou en l'injuriant ou, dans le cas d'une personne autorisée, en refusant ou en négligeant d'obéir à un ordre qu'elle est autorisée à émettre en vertu de la présente loi ou de ses règlements;

Non en vigueur

2° exploite un établissement, un lieu ou un véhicule tout en étant sous le coup d'une suspension ou d'une radiation d'enregistrement en vertu de l'article 8.2.

1975, c. 40, a. 7; 1986, c. 58, a. 79; 1990, c. 4, a. 672; 1991, c. 33, a. 98; 1992, c. 61, a. 452; 1993, c. 53, a. 4; 1997, c. 68, a. 9; 2000, c. 26, a. 46; 2009, c. 10, a. 39; 2021, c. 29, a. 36

Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: EVE LAJEUNESSE

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5420

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : eve.lajeunesse@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-07-18

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3603517 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2023-05-10

Heure d'arrivée: 15:45

Numéro du rapport d'inspection: 3570971

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9361-1747 QUEBEC INC.

Établissement: BOEUF COCHON

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1553 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Numéro de dossier: 2478544 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent un risque supérieur pour la santé des consommateurs et le risque pour la santé et le bien-être des animaux. Veuillez sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.**

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / Table froide / à lait, crème fouettée et condiments section serveurs et table froide à brie, légumes tranchés, etc. près de la chambre froide à / 11 °C
2 *	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Méthode d'entreposage inadéquate / Pince entreposé au-dessus d'une poubelle, tablettes grillagées du four et de réfrigérateur entreposées directement sur le sol.
3 *	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Comportement hygiénique inadéquat (exemples : manger, mâcher de la gomme) / Consommation de breuvage dans l'aire de préparation et entreposage de breuvage sur les surfaces de travail dans l'aire de préparation.

4 *	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Grillages des évaporateurs table froide à viandes, coupe-frites, panier à friteuse et friteuse "Royal".
5 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / Dans la section bar, section plonge et section entreposage à l'arrière. / Drosophiles
6	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / Bague et absence de cache-barbe.
7	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / Planches de travail fissurées et noircies, manche de pince fondue avec apérités, récipients d'aliments fissurés.
8	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	Conception inadéquate / Utilisation de récipient en plastique qui ne porte aucun sceau d'approbation (logo NSF ou autre indication) pour le contact direct avec les aliments. Le porte-couteaux est installé de façon permanente.
9	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	Entretien inadéquat / Présence de rouille sur les étagères grillagées dans la chambre froide.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1057281

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.3	500\$ + Frais
2.2.3. Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits. Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac. Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent: 1° porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux; 2° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe; 3° porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail; 4° (paragraphe abrogé); 5° ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux; 6° s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.3; D. 1573-91, a. 22; D. 741-2008, a. 10.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: EVE LAJEUNESSE

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5420

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : eve.lajeunesse@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-05-10

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3570971 a été remis à

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2022-11-29

Heure d'arrivée: 16:45

Numéro du rapport d'inspection: 3513545
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: 9361-1747 QUEBEC INC.

Établissement: BOEUF COCHON

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1553 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Numéro de dossier: 2478544 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

REMARQUES

Inspection de suivi de maîtrise concernant les températures de conservation des aliments.

Constatations:

Les réfrigérateurs ont été réparés, et ajustés. Un thermomètre est maintenant accroché dans chaque table froide et vérifié fréquemment. La situation est donc conforme au moment de l'inspection.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: STÉPHANIE LAROCQUE PICARD

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5419

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Stephanie.Larocque@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-11-29

Signature :

[REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3513545 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature : [REDACTED]



Date: 2022-09-20

Heure d'arrivée: 16:30

Numéro du rapport d'inspection: 3471103

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9361-1747 QUEBEC INC.

Établissement: BOEUF COCHON

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1553 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Numéro de dossier: 2478544 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent un risque supérieur pour la santé des consommateurs et le risque pour la santé et le bien-être des animaux. Veuillez sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.**

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / charcuteries, fromages et sauces dans le réfrigérateur en face de l'évier à / 12 °C / Aliments déplacés dans un équipement adéquat
2	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / Table froide / (2) variant entre 7°C et / 16 °C
3	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Entreposage inadéquat / surcharge des contenants d'aliments qui sont déposés dans des bacs de glace dans le but d'être gardés réfrigérés
4	Réchauffer les aliments potentiellement dangereux de façon à atteindre les couples température-temps suivants: 74°C-15 secondes, ou en excluant le réchauffage au four à micro-ondes, 63°C -3 minutes en moins de 2 heures.	Réchauffage au réchaud inadéquat / des pièces de viande sont en réchauffage dans un tiroir à 64°C depuis environ 1h à 1h30 et leur température interne n'est que de 25°C.

5	Se laver les mains après avoir fumé, mangé, bu, s'être rendu aux toilettes ou à une zone contaminée et après s'être mouché.	Absence de lavage de mains après la consommation d'eau avec un contenant / café, après avoir mangé du chocolat et après avoir parlé au téléphone.
6	S'assurer que tout local, aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier avec robinet mélangeur, d'une eau potable, chaude et froide courante, de distributeurs de savon liquide ou de savon en poudre et de serviettes individuelles jetables pour le lavage des mains et le séchage hygiénique des mains.	Absence du matériel requis / papier à main au seul évier de l'aire de cuisson
7	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / bagues (les deux cuisiniers), bracelet (1) et absence de résille (2).
8	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	Malfunctionnement d'un équipement / la table froide au fond a un gros bloc de givre sur son unité de réfrigération, les étagères de la chambre froide sont rouillées et la porte de la machine à glace est brisée

REMARQUES

Voir à m'envoyer la preuve d'achat de thermomètre, et des nouvelles quant à votre décision sur la nouvelle façon de réchauffer les viandes précuites sous-vide.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1049847

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1	1000\$ + Frais
1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation. Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température. Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit. Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés. Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60 °C jusqu'à sa livraison. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12. Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: STÉPHANIE LAROCQUE PICARD

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5419

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Stephanie.Larocque@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-09-20

Signature :

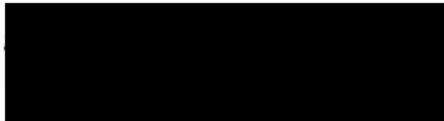


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3471103 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :





Date: 2020-04-28

Heure d'arrivée: 12:40

Numéro du rapport d'inspection: 2915458

Raison de la visite: visite autres (99)

Exploitant: 9361-1747 QUEBEC INC.

Établissement: BOEUF COCHON

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1553 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Numéro de dossier: 2478544 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ACCOMMODEMENT MSSS-COVID

REMARQUES

Vérification effectuée dans le cadre de l'ordonnance relative à la pandémie COVID-19.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CAROLYN CUILLERIER

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5411

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : carolyn.cuillierier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-04-28

Signature :

[REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2915458 a été remis à NA / non remis, vérification covid MSS

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2019-09-24

Heure d'arrivée: 14:45

Numéro du rapport d'inspection: 3136529

Exploitant: 9361-1747 QUEBEC INC.

Établissement: BOEUF COCHON

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1553 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2478544 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Éliminer tout aliment dont l'innocuité (sécurité de l'aliment) n'est pas assurée.	Aliment dont l'innocuité est non assurée / L'huile dans deux des trois friteuses est noircie.
2	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Entreposage inadéquat / Des rôtis de boeuf sont entreposés dans un réchaud dont la température ambiante n'est pas à 60°C plus. Aliments potentiellement dangereux hors équipement / Présence, sur un comptoir de réception des marchandises, de sacs de fromage, râpé, en attente à température pièce, pour une trop longue durée.
3	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / Absence de papier près de deux éviers sur trois (coin cuisine et section serveuses).
4	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Dessus des couvercles de tables froides, four à micro-ondes (cuisine), poêlons calcinés, dessous de la tablette située dans la section service (au-dessus des verres propres).

5	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / Utilisation de planches de service en bois fissuré.
6	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	Conception ou utilisation inadéquate / L'ampoule dans le réfrigérateur sous le bar n'est pas protégée contre le bris. État ou nature inadéquat / Présence de rouille sur le grillage de l'unité de ventilation du réfrigérateur sous le bar.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CAROLYN CUILLERIER

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5411

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : carolyn.cuillierier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-09-24

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3136529 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :





Date: 2019-03-28

Heure d'arrivée: 15:15

Numéro du rapport d'inspection: 3093935

Exploitant: 9361-1747 QUEBEC INC.

Établissement: BOEUF COCHON

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1553 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite suivi de maîtrise (02)

Numéro de dossier: 2478544 - 1

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

REMARQUES

Visite de suivi du rapport # 3079645, daté du 2019-02-08, concernant les risques de contaminations croisées: Situations corrigées.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CAROLYN CUILLERIER

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5411

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : carolyn.cuillierier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-03-28

Signature :

[REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3093935 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[REDACTED]



Date: 2019-02-08

Heure d'arrivée: 16:00

Numéro du rapport d'inspection: 3079645

Exploitant: 9361-1747 QUEBEC INC.

Établissement: BOEUF COCHON

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1553 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite suivi de maîtrise (02)

Numéro de dossier: 2478544 - 1

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent un risque supérieur pour la santé** des consommateurs et le risque pour la santé et le bien-être des animaux. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.**

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Préparer et entreposer les aliments de façon à prévenir la contamination entre les produits suivants : viandes de gibier sauvage crues; volailles crues; viandes rouges ou de gibier d'élevage crues; produits aquatiques crus; autres aliments crus; aliments cuits ou produits prêts à consommer.	Entreposage inadéquat / Présence, en chambre froide et dans deux réfrigérateurs, de viandes crues entreposées au-dessus d'aliments prêts à manger (citron) et/ou au-dessus d'autres viandes crues, de niveau hygiénique moins élevé (porc au-dessus de boeuf et boeuf haché sur poisson / Aliment disposé de façon sécuritaire
2 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Entreposage inadéquat / Les glaçons destinés au breuvage de la clientèle (section bar) sont entreposés en contact direct avec les boyaux de boissons gazeuses.

REMARQUES

Visite de suivi du rapport #3033663, daté du 2018-11-05, concernant les risques de contamination croisée: Situations non corrigées.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1190876

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1 al.2	2000\$ + frais\$

3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.

Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.

1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5.

Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CAROLYN CUILLERIER

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5411

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : carolyn.cuillierier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-02-08

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3079645 a été remis à

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2018-11-05

Heure d'arrivée: 15:00

Numéro du rapport d'inspection: 3033663

Exploitant: 9361-1747 QUEBEC INC.

Établissement: BOEUF COCHON

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1553 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2478544 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent un risque supérieur pour la santé des consommateurs** et le risque pour la santé et le bien-être des animaux. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.**

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Préparer et entreposer les aliments de façon à prévenir la contamination entre les produits suivants : viandes de gibier sauvage crues; volailles crues; viandes rouges ou de gibier d'élevage crues; produits aquatiques crus; autres aliments crus; aliments cuits ou produits prêts à consommer.	Entreposage inadéquat / Présence, dans la chambre froide, de plusieurs pièces de viandes, crues, entreposées au-dessus d'aliments prêts à manger et/ou au-dessus de viandes crues de niveau hygiénique moins élevé. / Aliment disposé de façon sécuritaire
2 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Entreposage inadéquat / Les glaçons destinés au breuvage de la clientèle (section bar) sont entreposés en contact direct avec les boyaux de boissons gazeuses.
3	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Présence d'eau résiduelle dans plusieurs plats en acier inoxydable, rangés, empilés les uns sur les autres.

4	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Les couteaux utilisés par les cuisiniers ne sont pas lavés et assainis aux 4hres (mimumum).
5	Effectuer des enregistrements ou tenir des registres des opérations de production, de préparation, de transformation et de conservation selon les normes reconnues par la DGSAIA.	Registre absent / des moules reçues antérieurement.
6	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Comportement hygiénique inadéquat / Un breuvage personnel est déposé sur une surface de travail.
7	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Présence, sur plusieurs plats de rangement d'aliments en plastique, de restants d'étiquettes, collants.
8	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / Utilisation de palnches à découper grandement fissurées.
9	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	Malfunctionnement d'un équipement / Le condensateur du réfrigérateur à pouding coule et une flaque d'eau stagnante s'accumule dans le fond de celui-ci.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1190824

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1 al.2	2000\$
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation. 1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CAROLYN CUILLERIER

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5411

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : carolyn.cuillierier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-11-05

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3033663 a été remis à

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2018-02-12

Heure d'arrivée: 15:00

Numéro du rapport d'inspection: 2942049

Exploitant: 9361-1747 QUEBEC INC.

Établissement: BOEUF COCHON

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1553 BOUL. LE CORBUSIER, LAVAL, H7S2K6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2478544 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent un risque supérieur pour la santé des consommateurs** et le risque pour la santé et le bien-être des animaux. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.**

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Préparer et entreposer les aliments de façon à prévenir la contamination entre les produits suivants : viandes de gibier sauvage crues; volailles crues; viandes rouges ou de gibier d'élevage crues; produits aquatiques crus; autres aliments crus; aliments cuits ou produits prêts à consommer.	Entreposage inadéquat / Plusieurs viandes crues sont directement entreposés au-dessus d'aliments prêts-à-manger / Aliment disposé de façon sécuritaire
2 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Causes d'introduction de contaminants chimiques / Plusieurs contenants d'eau de javel sont en contact direct avec des aliments
3 *	Conserver les aliments dans des emballages bien fermés.	Aliment non protégé
4	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / L'assainisseur est mélangé avec le savon

5	Effectuer des enregistrements ou tenir des registres des opérations de production, de préparation, de transformation et de conservation selon les normes reconnues par la DGSAIA.	Registre absent / Des moules reçus antérieurement
6	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / Bague
7	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Dessous des passes-assiettes, batteur-mélangeur, coupe patate, support à accessoires, étagères vertes, contenants de vaisselles propres
8	Utiliser des contenants qui préservent l'intégrité des aliments et qui les protègent contre toute contamination. Ils doivent être conçus pour usage alimentaire.	État ou nature inadéquat / Plusieurs contenants ne sont pas de grade alimentaire
9	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / Drosophiles
10	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité des locaux / Le système de ventilation de la chambre froide est poussiéreuse

REMARQUES

Dans un lieu ou un véhicule, les produits non emballés doivent être placés dans des récipients ou contenants à l'exception des fruits et légumes frais lors de leur récolte.

Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher.

Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.

Veillez porter une attention particulière au port du cache-barbe.

Cette visite d'inspection a conjointement été fait avec ma collègue Stéphanie Roussy, inspectrice.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1169410

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1	2000\$
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.	

Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Un hyperlien sera bientôt disponible afin de vous aider dans votre démarche.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ALEXIS MEURS

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

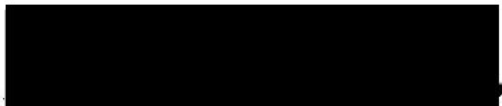
Téléphone: 450 972-3020

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Alexis.Meurs@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-02-12

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2942049 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :





Date: 2023-06-15

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 3591787
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: ALIMENTATION DUCHEMIN INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1535 BOULEVARD LE CORBUSIER, LAVAL, H7S1Z3, (Québec)

Numéro de dossier: 2785068 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

REMARQUES

Cette visite est effectuée dans le cadre du suivi d'une non-maitrise constatée lors de la visite du 2023-04-14 rapport # 3566761 .

Lors de cette visite, j'ai constaté que le tableau de liège est déplacé de la zone de préparation, situation corrigée.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MALIKA TALEB

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Malika.Taleb@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-06-15

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3591787 a été remis à



L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :





Date: 2023-04-14

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3566761

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: ALIMENTATION DUCHEMIN INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1535 BOULEVARD CORBUSIER, MONTREAL, H1G3J5, (Québec)

Numéro de dossier: 2785068 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent un risque supérieur pour la santé des consommateurs et le risque pour la santé et le bien-être des animaux**. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées**.

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination physique / Présence des punaises collées sur un tableau adjacent au mélangeur à pâte / Situation corrigée immédiatement Sources de contamination microbiologique / Porte arrière non étanche, présence des résidus d'aliments sur le plancher du grand congélateur, et malpropreté du plancher dans la zone de lavage section prêts à manger
2	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage inadéquate / Absence de nettoyage au savon des surfaces de travail à la section boucherie et poissonnerie
3	S'assurer que le personnel affecté aux opérations alimentaires possède les qualifications légalement requises nécessaire pour assurer la salubrité des aliments.	Absence de personnel qualifié / Le responsable ne connaît pas la politique de retrait d'un employé malade par la gastro-entérite

4	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Le bac où sont entreposés les ustensiles, le distributeur à papier et savon dans la zone de lavage (section prêts à manger)
5	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / Planche à découper fissurée (section poissonnerie), le couvercle en plastique pour le poulet pané est brisé.

REMARQUES

 Cette Visite est effectuée pour donner suite à une plainte de consommateur.

 Cette inspection est faite conjointement avec mon collègue Salim Ledraa, Inspecteur.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1056241

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

Amende minimale

Article : 3.1 al.2

5000\$ + Frais

3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.

Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.

1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5.

Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MALIKA TALEB

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Malika.Taleb@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-04-14

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3566761 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :